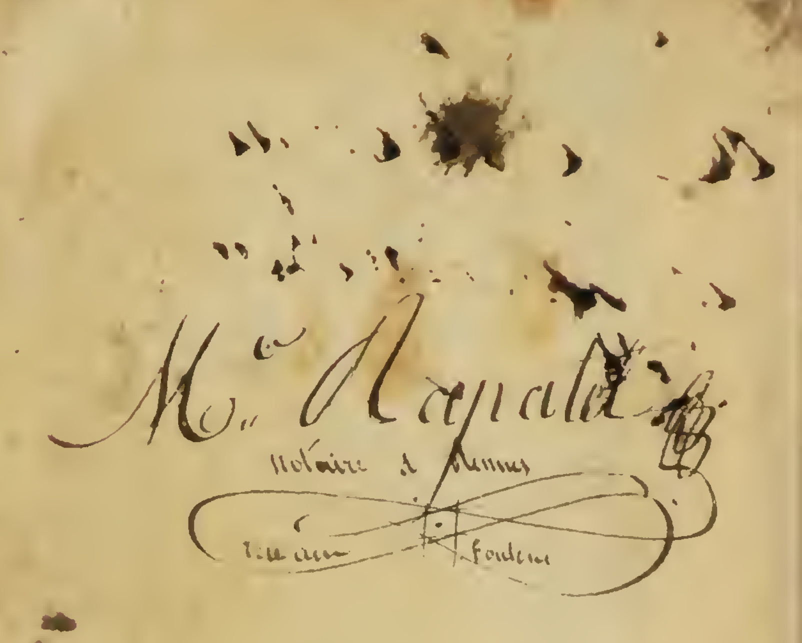




CE LIVRE EST À MOI
COMME PARIS EST AU
ROI

MENON

Ce livre appartient
a Monsieur
le ~~maistre~~ Napatel
notaire à Rennes
rue Au foulon N°13

Ce livre
est a moi
comme
paris est
au roi

ELIN

LA CUISINIERE BOURGEOISE, *SUIVIE* DE L'OFFICE,

A l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons ;

Contenant la maniere de disséquer, connoître & servir toutes sortes de viandes.

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, & de différentes recettes pour les liqueurs.

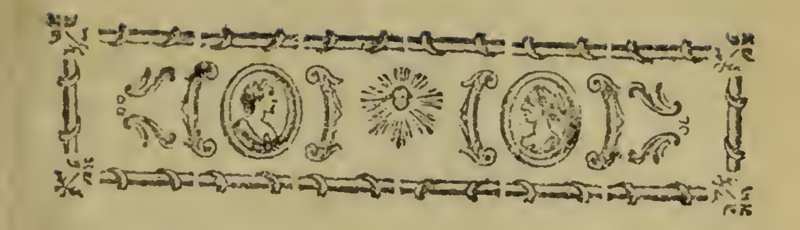


A PARIS,

Chez les LIBRAIRES ASSOCIÉS.

M. DCC. LXXXVI.





PRÉFACE.

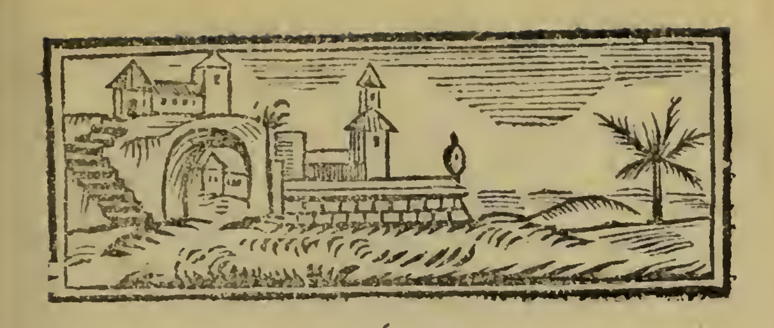
LE livre qu'on donne au public n'eſt pas la production d'un parfait grammairien, mais il a bien de quoi ſe paſſer de l'être, puiſqu'il eſt l'ouvrage d'un excellent cuiſinier. Si quelque auteur a droit de négliger les aſſaiſonnements qui plaiſent à l'eſprit, c'eſt celui qui en fournit pour flatter le corps. L'eſprit lui-même diſpenſe un pareil auteur d'être éloquent, ou, pour mieux dire, il trouve qu'il l'eſt aſſez, quand il va au but. Compagnon, quelquefois éclairé, mais toujours intime ami du corps, il eſt naturellement porté à trouver bon tout ce qui eſt pour celui-ci, & jamais il ne conſulte moins ſes lumieres, que lorſqu'il s'agit de s'accommoder à ſes goûts. Selon les regles de la nature, ou moins, ſelon les additions que nous y avons faites, en raffinant ſur nos appétits naturels, ce livre doit avoir plus de lecteur que tout autre. Son auteur, pour ſe rendre utile aux diverſes conditions, après avoir donné dans ſes premiers traités des préceptes dont la pratique ne peut guere avoir lieu que dans

les cuiſines des grands, ou de ceux qu'une grande opulence met en état de les contrefaire, en a voulu donner qui fuſſent aſſortis aux perſonnes d'une condition, ou d'une fortune médiocre; & c'eſt ce qu'il fait ici. Il leur fournit une cuiſiniere, qui, ſans rien coûter, leur ſervira à former dans l'art des apprêts celles qu'ils nourriſſent, & qu'ils tiennent à leurs gages, ou les mettra eux-mêmes en état de s'en tenir lieu. Il accommode ſes préceptes à leur fortune, & à la nature des aliments auxquels elle les oblige de ſe borner. Ce n'eſt plus pour les nobles qu'il écrit, c'eſt pour les bourgeois: mais on peut dire qu'il ennoblit les mets roturiers par les aſſaiſonnements dont il les rehauſſe. Les cuiſinieres qu'il inſtruit, trouveront dans ſes leçons une méthode aiſée pour apprêter différemment toutes les diverſes ſortes de mets, & pour donner aux plus communs une ſaveur qui ne ſera pas commune. Fuſſent-elles novices dans le métier, elles pourront, & comprendre, & pratiquer ſans peine des préceptes qu'il a pris ſoin de mettre à leur portée, en les dégageant de cette embarraſſante multiplicité d'aſſaiſonnements raffinés, & d'induſtrieux déguiſements, qui ne demandent pas moins d'habilité dans les cuiſinieres, que d'opulence dans leurs maîtres. Par ces apprêts ainſi modifiés, l'œil (car l'auteur l'avoue) ſera moins

ſatisfait, & le goût moins chatouillé : mais en échange, la ſanté & la bourſe, qui méritent bien pour le moins autant que ces deux ſens d'être ménagées, y trouveront beaucoup mieux leur compte. Aux leçons pour la cuiſine, il en a ajouté d'autres pour l'office, qu'il a débarraſſées avec le même ſoin de tout ce qui excede la portée ordinaire des bourgeois, & la capacité de leurs cuiſinieres. En donnant des regles pour relever le goût des aliments par les moyennes reſſources de l'art, il n'a pas oublié d'en fournir pour diſcerner ceux qui ſont bons par nature ; & ce n'eſt pas, ſelon notre avis, ce que ſa doctrine a de moins ſolide. Enfin, pour ne rien laiſſer de ce qui peut mettre les bourgeois en état de faire les honneurs de leur table, il leur apprend comment ils doivent s'y prendre pour bien découper, ou, s'il faut employer ſon expreſſion, pour bien diſſéquer les viandes. L'ordre qu'il avoit donné à ſon ouvrage étoit différent de celui qu'on s'eſt preſcrit dans cette édition. Il avoit mis au jour, en divers temps, deux volumes, dont le ſecond, fait ſur de nouvelles idées qui lui étoient venues après coup, n'étoient que le ſupplément du premier. On a cru devoir ſuivre la méthode qu'il auroit lui-même ſuivie, ſi tout ce qui ſe rapportoit à chaque article s'étoit préſenté à ſon eſprit dans le même temps. On a rangé les matieres

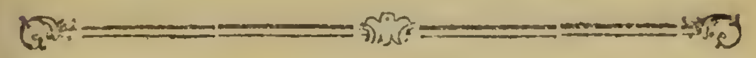
du ſecond volume ſous les titres qui les indiquoient dans le premier, ou auxquels il a paru qu'elles avoient le plus de rapport. Sans rien retrancher à l'ouvrage, on a réduit, par de plus petits caracteres, les deux volumes en un ſeul, pour la commodité & l'épargne des acheteurs. C'eſt-là, avec quelques légeres corrections des plus ſenſibles défauts du langage, tout le changement qu'on y a fait. De ſorte que cette édition ne ſauroit déplaire à ceux à qui la ſienne aura plu.





LA CUISINIERE BOURGEOISE,

Suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des Maisons.



Instruction sur les richesses que la nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année.



JE suivrai l'ordre des saisons, & commencerai par le printemps, qui comprend mars, avril, mai. Si cette partie de l'année est la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en volaille, gibier, légumes & fruits.

Je ne parlerai point du bœuf, puisqu'il est de toute saison. Le bon mouton jusqu'au mois de juin est celui de Rheims & de Beauvais, le veau de lait pris sous la mere, l'agneau de lait, les poulets gras à la reine, les poulets aux œufs, les poulets de grain, les canetons de Rouen, les dindons, les gros pigeons de Rheims & Romains, les pigeons de voliere, les canetons & les oisons.

En gibier, les levreaux & les lapereaux.

En venaiſon, les marcaſſins, le chevreuil & le chevrillart.

En poiſſon d'eau douce, nous avons l'aloſe de Loire & de Seine, la derniere ſupérieure à la premiere, la truite de Normandie, le ſaumon de Loire & de Seine, la lotte ou barbotte, & l'écreviſſe; pour le reſte du poiſſon d'eau douce, la breme, la carpe, l'anguille, le brochet, la tanche; la pêche n'eſt pas bonne en avril & mai, parce qu'elle fraie; en poiſſon de mer, nous avons pour nouveauté, l'eſturgeon & le maquereau: le reſte du poiſſon comme en hiver.

Outre ces animaux aquatiques, nous avons les productions que la terre nous fournit, qui ſont les artichaux; les violets ſont les meilleurs, les aſperges vertes, les mouſſerons & morilles, les petits pois, les cardes de poirée, les chervis, les ſalſifis & ſcorſoneres.

En herbes potageres.

Nous avons les épinards nouveaux, la laitue, les petites raves, l'oſeille, la bonne dame, le cerfeuil.

En fruits.

Nous avons, quand l'année eſt prématurée, les abricots verts, les amandes vertes, les fraiſes & les ceriſes précoſes & les groſeilles.

DE L'ÉTÉ.

Nous entrons dans l'été, qui comprend juin, juillet & août, pour jouir des productions que la nature a miſes dans leur maturité, & qu'elle nous a préparées par le printemps.

La viande de boucherie comme au printemps.

En volaille.

Toutes ſortes de bons poulets, les dindons communs & engraiſſés, la poularde nouvelle. Sur la fin de l'été, le coq-vierge, le canetons de Rouen, pour entrées, les oiſons & canetons, les pigeons de toutes eſpeces.

En venaison.

Le chevreuil & le chevrillart, le sanglier, le marcassin & le faon.

En gibier à poil.

Les levreaux & lapereaux.

En menu gibier.

La caille & cailleteau de vigne, le perdreau rouge & gris, le ramereau, le tourtereau, le faisandeau, le halbran, *sur la fin de l'été*, la grive de vigne, le becfigue & tous les oiseaux gras.

En poisson.

Dans cette saison, il y a peu de bon poisson de mer, excepté la morue nouvelle.

En poisson de rivière.

Nous avons la carpe, la perche, la truite de mer & de riviere.

En légumes.

Des petits pois, des haricots verts, des feves de marais, des concombres, des choux-fleurs.

En herbes potageres.

Des laitues, des chicons de toutes sortes, des choux, des racines nouvelles, des oignons nouveaux, des poireaux, du pourpier, de la chicorée blanche, du cerfeuil, estragon, corne de cerf, beaume, ciboulette, percepierre.

En fruits.

Pêches, prunes de toutes especes, abricots, figues, bigarreaux & cerises tardives, groseilles, mûres, melons, poires de blanquette.

DE L'AUTOMNE.

L'automne, qui comprend les mois de septembre, octobre & novembre, nous fournit abondamment tout ce que l'on peut desirer pour les délices de la table, par la

récoltes des vins & des fruits à pepins de toutes especes, par la bonté de la voiaille & la variété de toutes sortes de gibier & venaison, poisson d'eau douce & de mer.

En viande de boucherie.

Le bon mouton des Ardennes, de Présalé, de Cabour, de Beauvais, de Rheims, de Dieppe & d'Avranches: le veau de Pontoise, de Rouen, de Caën, de Montargis, & de lait aux environs de Paris, le porc frais; en volailles, nous avons toutes sortes de bons poulets, poulardes & chapons; celles d'Anjou & du Mans, de Barbezieux, de Bruges & de Blanzac; les pigeons de toutes especes; les poules, & les coq vierges de Caux; nous avons encore les poulardes & dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou & Berry; les oies grasses, oisons & canards d'Alençon, Maine & Anjou.

En gros gibier & venaison.

Le chevreuil, le daim de l'année, le sanglier de compagnie, la laie plus délicate, & le marcassin plus excellent, le faon, les levreaux, les lapereaux.

En petit gibier.

Les perdrix rouges & grises, la bécasse excellente pendant les brouillards & le froid, les bécassines, les gelinottes de bois, les allouettes ou moviettes, les huppées sont les meilleures.

Les pluviers dorés, excellents quand il gêle, les guinards, les rouges-gorges, l'oiseau de riviere, les canards, les rouges très-excellents, les judelles, les sarcelles.

En poisson d'eau douce.

L'anguille, la truite, la tanche, les écrevisses, les brochets, les perches, les lotes, les carpes, les plies, les barbillons, les meûniers.

En poisson de mer.

Les poissons que la marée nous fournit ordinairement dans cette saison, sont les esturgeons, le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot & turbotin, les solles,

les gros & petits carlets, les vives, les truites de mer & saumonnées rouges, les merlans, les harengs frais, les huîtres vertes & blanches, les sardines, le thon & les anchois.

En légumes & herbages.

Les artichaux d'automne, choux-fleurs, cardons d'Espagne, épinards; choux de plusieurs especes, poireaux, céleri, oignons, racines, navets, chicorée blanche & chicorée sauvage, laitue romaine, toutes sortes de petites herbes.

En fruits.

Raisins de toutes especes, poires, pommes, figues, olives & pulcholines, noix & noisettes, marrons & châtaignes, & toutes sortes de fruits secs & confis pendant l'été.

DE L'HIVER.

Les mois de décembre, janvier & février, qui composent l'hiver, ont entiérement rapport à l'automne, par les provisions & l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la nécessité de la vie : comme pain, vin, légumes, & toutes sortes de fruits, viande, volaille, gibier & poissons; tout est de même : ces deux dernieres saisons, qui sont le temps de la bonne chere, ne doivent point être séparées par des changements, parce que nous avons dans l'hiver presque tout ce que nous avons dans l'automne.



INSTRUCTION POUR CEUX qui voudront ſervir une bonne table bourgeoiſe ; elle ſervira auſſi pour régler les ſervices ; vous augmenterez ou diminuerez ſuivant les occaſions & la dépenſe que vous voudrez faire.

TABLE

De douze couverts à dîner.

PREMIER SERVICE.

2 Potages.
1 Piece de bœuf pour le milieu.
2 Hors d'œuvres.

1 Potage aux herbes.
1 Potage au riz.
1 Hors-d'œuvres de raves.
1 Hors-d'œuvres de beurre de vambre.

SECOND SERVICE.

Laiſſez la piece de bœuf au milieu, & mettez à la place des deux potages & des deux hors-d'œuvres.

4 Entrées.

1 De noix de veau aux truffes à la bonne femme.
1 De côtelettes de mouton au baſilic.
1 De canards au auchepot.
1 D'une poularde à la bourgeoiſe.

TROISIEME SERVICE.

2 Plats de rôts.
5 Entremets.
2 Salades.

1 D'un levreau.
1 De 4 petits pigeons de voliere.
1 Entremets pour le milieu d'un pâté d'Amiens.
1 D'une crême glacée.
1 De choux-fleurs.

QUATRIEME SERVICE.

Dessert.

Pour le milieu, une jatte de fruits crus.

1 Compôte de pommes à la Portugaise.
1 Compôte de poires.
1 Assiette de gaufres.
1 Assiette de marrons.
1 Assiette de gelée de groseilles.
1 Assiette de marmelade d'abricots.

TABLE

De dix couverts à souper.

PREMIER SERVICE.

1 Potage pour le milieu, si vous le jugez à propos.
1 Piece de viande de boucherie à la broche, pour relever le potage.

2 Entrées.

2 Hors-d'œuvres.

1 Entrée d'une tourte de godiveau.
1 D'une poularde entre deux plats.
1 Hors-d'œuvre d'un lapin à purée de lentilles.
1 Hors-d'œuvre de trois langues de mouton en papillotte.

SECOND SERVICE.

2 Plats de rôts.

3 Plats d'entrée.

1 De deux lapereaux.
1 De deux poulets à la reine.
1 Entremets de petits gâteaux.
1 De petits pois.
1 De crême gratinée.

TROISIEME SERVICE.

Fruits.

7 Assiettes de fruits.

1 Jatte de gaufres pour le milieu.

1 Assiette de fraises.
1 De compôtes de cerises.
1 De crême fouettée.
3 Assiettes de confitures différentes.

TABLE

De quatorze couverts, & qui peut servir pour vingt à dîner.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu un sur-tout qui reste pour tout le service.

Aux deux bouts, deux potages.

1 Potage aux choux.
1 Potage aux concombres.

4 Entrées pour les 4 coins du sur-tout.

1 D'une tourte de pigeons.
1 De deux poulets à la reine, à la sauce appétissante.
1 D'une poitrine de veau en fricassée de poulets.
1 D'une queue de bœuf en auchepot.

6 Hors-d'œuvres pour les deux flancs & les 4 coins de la table.

1 De côtelettes de mouton sur le gril.
1 De palais de bœufs en menus droits.
1 Du boudin de lapin.
1 De choux-fleurs en pains.

2 Hors-d'œuvres de petits pâtés friands pour les deux flancs.

SECOND SERVICE.

2 Relevés pour les deux potages.

1 De la piece de bœuf.
1 D'une longe de veau à la broche.

TROISIEME SERVICE.

Rôts & entremets à la fois.

4 Plats de rôts aux quatre coins du sur-tout.

1 D'une poularde.

1 De trois perdreaux.
1 De dix-huit moviettes.
1 D'un caneton de Rouen.

2 Salades pour les flancs.

2 Entremets pour les deux bouts.

1 D'un gâteau de viande.
1 D'un pâté froid.

4 Petits entremets pour les 4 coins.

1 De beignets de crême.
1 De petits haricots verts.
1 De truffes au court-bouillon.
1 D'une tourte de gelée de groseilles.

QUATRIEME SERVICE.

Deſſert, ſervi à treize.

Pour les deux bouts du ſur-tout.

2 Grandes jattes de fruits crus.

Pour les deux flancs.

2 Jattes de gaufres.

Pour les 4 coins du ſur-tout.

4 Compôtes de fruits différents.

Pour les 4 coins de la table.

4 Aſſiettes de confitures différentes.



CHAPITRE II.

Abrégé général pour toutes ſortes de potages.

PRenez la viande la plus ſaine & la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon, la plus ſucculente eſt la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, & le giſte à la noix ; *les pieces les plus propres à ſervir ſur la table*, *ſont* la culotte & la poitrine de bœuf, ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cauſe de maladie ; quand votre viande eſt bien écumée,

salez votre bouillon, mettez dans la marmite de toutes sortes de légumes bien épluchées, ratissées & lavées, comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux; faites bouillir doucement votre bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite, passez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette, laissez reposer le bouillon pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

Potages aux choux.

Prenez la moitié d'un choux que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la coine, ficelez le tout, chacun en son particulier, faites-les cuire à part dans une petite marmite avec le bouillon qui est expliqué ci-devant, quand votre choux & petit lard sont cuits, faites mitonner le potage avec de ce même bouillon & des croûtes de pain, servez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la bourgeoise simplement par dessus, ayez attention de saler très-peu le bouillon à cause du petit lard; ceux de racines, de navets se font de même; le céleri veut être blanchi plus long-temps.

Coulis de lentilles.

Prenez un demi-litron de lentilles plus ou moins suivant la grandeur de votre potage, il faut les éplucher & les laver; faites-les cuire avec de bon bouillon; quand elles sont cuites, passez-les dans une étamine, & assaisonnez votre coulis de bon goût; les lentilles à la reine sont les meilleures pour toutes sortes de coulis.

Si vous voulez faire un potage de croûtes.

Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain, mouillez-les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé, faites mitonner vos croûtes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, égouttez ensuite la graisse qui reste dans le plat, & servez dessus le coulis de lentilles.

Les potages de croûtes à la purée verte se font de même.

La seule différence, quand vos pois sont cuits, vous mettez dedans persil & queues de ciboules, que vous

faites blanchir ; pilez & passez avec la purée pour la rendre verte.

Potages aux petits oignons blancs.

Faites blanchir les oignons, ôtez-leur la premiere peau, faites-les cuire à part dans une petite marmite, quand ils sont cuits, faites-en un cordon au bord du plat où vous devez servir le potage ; pour le faire *tenir*, mettez sur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf, mettez un moment le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache ; servez-vous de ces filets pour faire tenir toutes sortes de garnitures de potages.

Potages de concombres.

Après les avoir coupés proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite, avec bon bouillon & jus de veau pour le colorer ; quand elles sont cuites, mitonnez le potage avec leur bouillon, & de celui de la marmite à mitonge ; assaisonnez le potage d'un bon sel, & servez garni de concombres.

Potage au riz.

Prenez un quarteron de riz, plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage, un quarteron pour quatre assiettes, lavez-le à l'eau tiede trois ou quatre fois, en le frottant avec les mains : faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec bon bouillon & jus de veau, quand il est cuit, dégraissez-le, goûtez s'il est d'un bon sel, servez ni trop épais, ni trop liquide.

Potages aux herbes.

Mettez dans une petite marmite toutes sortes d'herbes épluchées & bien lavées avec un panais & une carotte coupés en petits filets.

Les herbes sont oseilles, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filet ; faites cuire le tout avec un bon bouillon, un peu de jus de veau : quand elles sont cuites, & d'un bon sel, faites mitonner le potage, & servez au naturel vos herbes dans la soupe sans faire de garniture.

Vous pouvez, si vous voulez, masquer vos potages de telle viande que vous voudrez, comme chapon, poularde, gros pigeons, perdrix, canard, jarets de veau, &c. la façon de les faire cuire est égale : il faut à tous leur retrousser les pattes dans le corps, les faire blanchir un instant & ne le mettre cuire dans la marmite à votre potage, que le temps qu'il faut pour la cuisson, parce qu'une bonne volaille qui est trop cuite, n'est point estimée; pour la faire manger à son point de cuision, il faut la tâter; quand elle fléchit un peu sous les doigts, elle est bonne à servir. Vous pouvez servir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors-d'œuvre, avec un peu de bouillon & gros sel par dessus, suivant la volonté du maître; ceux qui se serviront de jus dans leurs potages, doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchissant & plus léger quand il est fait avec soin; peu d'oignons & attaché à très petit feu, il n'est point contraire à la santé.

Potage printanier en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oseille, trois ou quatre oignons, une pincée de persil, un morceau de beurre, faites bouillir le tout ensemble, & le passez après en purée claire, mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, & de ce qui vous reste, vous y délayez six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu & les mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à servir; après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

Potage au riz & coulis de lentilles en maigre.

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireau, le tout à proportion de la force, & un demi-litron de pois; vous mettez à part dans une petite marmite un demi-litron de lentilles à la reine, que vous faites cuire avec de ce bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée, vous prenez ensuite un quarteron de riz après l'avoir bien lavé, faites-le cuire dans une petite marmite, avec un morceau de beurre, & de votre

bouillon maigre tiré au clair; quand il eſt cuit & aſſaiſonné comme il faut, mettez y le coulis de lentilles; vous aurez ſoin que votre potage ne ſoit pas trop épais.

Potage au lait d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous mettez ſur le feu avec de l'eau, quand elle eſt prête à bouillir, vous retirez vos amandes pour en ôter la peau, jettez-les à meſure dans de l'eau fraîche; enſuite vous les égouttez pour les bien piler dans un mortier, en les arroſant de temps en temps d'une cuiller à bouche pleine d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile; vous mettrez dans une caſſerole une pinte d'eau, un peu de ſucre, très-peu de ſel, cannelle, coriandre, un zeſte de citron; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart-d'heure ſur un fourneau; vous vous ſervez après de cette compoſition pour paſſer vos amandes dans une ſerviette, en les bourrant pluſieurs fois avec une cuiller de bois; vous prenez enſuite le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus du pain, tranché & ſéché, vous verſez deſſus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez ſans bouillir; ſi vous voulez votre lait d'amandes plus ſimple, paſſez ſimplement avec de l'eau chaude, & vous y mettrez après le ſucre que vous jugerez à propos, & très-peu de ſel.

Potage à l'eau pour collation.

Prenez une marmite d'environ trois pintes, mettez dedans un quartier de choux, quatre racines, deux panais, ſix oignons, un pied de céleri, une petite racine de perſil, trois ou quatre navets; faites un paquet avec de l'oſeille, poirée, cerfeuil que vous ficelez bien enſemble, un demi-litron de pois que vous liez dans un linge blanc, faites bouillir tous ces légumes avec de l'eau pendant trois heures; paſſez enſuite ce bouillon dans un tamis, & mitonnez votre potage après avoir mis dans le bouillon le ſel qu'il lui faut; vous garnirez le potage avec les légumes qui ſont dans la marmite, ſi vous le voulez, vous vous réglerez à mettre

plus ou moins de légume, suivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire.

Potage à la vierge.

Vous vous servirez d'un bouillon ordinaire, comme il est expliqué au commencement de ce livre, vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine, pour le faire bouillir quelque bouillon sur un fourneau, avec de la mie de pain de la grosseur d'un œuf, prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces & six jaunes d'œufs durs; quand le tout est bien pilé, mettez-y le bouillon où est la mie de pain & passez le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi-setier de crême, ou un poisson de lait, après l'avoir assaisonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain marie; faites ensuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées, & peu de bouillon: quand vous êtes prêt à servir, vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage, sans le faire bouillir, parce qu'il tourneroit.

Le potage à l'issue d'agneau se fait de la même façon que le précédent, à cette différence que vous faites cuire l'issue d'agneau à part avec du bouillon; quand il est cuit, vous garnissez le bord du plat à potage de l'issue, & la tête dans le milieu; ceux qui n'auroient point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis, mettront à la place un peu plus d'amandes douces.

Potage à la citrouille.

Suivant la grandeur du potage que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron pour une pinte de lait, vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille, ôtez-en la peau & tout ce qui tient après les pepins, coupez la citrouille par petits morceaux, & la mettez dans une marmite avec de l'eau, & faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade, & qu'il ne reste plus d'eau, mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, & un peu de sel; faites-lui faire encore quelques bouillons, ensuite vous ferez bouillir

une pinte de lait, & y mettrez du ſucre ce que vous jugerez à propos, verſez votre lait dans la citrouille, prenez le plat que vous devez ſervir, arrangez-y du pain tranché, mouillez-le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, & le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart-d'heure, pour donner le temps au pain de tremper, faites attention qu'il ne bouille pas; en ſervant vous y mettez le reſte de votre bouillon bien chaud.

Potage au lait.

Prenez une pinte de lait & la faites bouillir avec deux ou trois grains de ſel, un morceau de ſucre ſi vous voulez, tranchez du pain, & l'arrangez dans le plat que vous devez ſervir, verſez-y deſſus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, & le tenez chaud ſur de la cendre chaude ſans qu'il bouille, couvrez le plat, & lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le reſtant du lait que vous délayez avec, mettez-le ſur le feu en le remuant toujours, & lorſque vous ſentez que votre lait s'épaiſſit, il faut l'ôter promptement, parce que c'eſt une marque que les œufs ſont cuits, & ſi vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus diſtingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron vert, une pincée de coriandre, une petit morceau de cannelle, deux ou trois grains de ſel, environ trois onces de ſucre, faites-le bouillir & réduire à moitié, enſuite vous le paſſez au tamis & le finiſſez comme le précédent.

Potages maigres de pluſieurs façons.

Suivant le potage que vous voulez faire, comme petits oignons, racines, navets, choux, céleri, vous prenez le légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous le coupez proprement & le faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, & le mettez cuire avec un morceau de beurre, de l'eau & du ſel; pendant qu'il cuit, vous mettrez dans une caſſerole un morceau de

beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pied de céleri, le tout coupé par petits morceaux, une gousse d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, persil, ciboule ; vous observerez de ne point mettre dans la casserole du légume dont vous garnissez votre potage, parce que celui que vous faites cuire à part est suffisant pour donner le goût qu'il faut; vous passerez tous ces légumes sur le feu en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient cuits & colorés ; vous y mettrez de l'eau, & la ferez bouillir une demi-heure avec les légumes, cela vous doit faire un bouillon de bon goût & d'une belle couleur comme s'il y avoit du jus : passez-le dans un tamis & le mettez dans la marmite où est le légume à garnir le potage ; quand il sera cuit, & le bouillon assaisonné de bon goût, prenez-en pour faire mitonner le potage dans une casserole ; prenez le plat que vous devez servir ; mettez sur les bords de petits filets de mie de pain, que vous trempez dans un peu de blanc d'œuf; mettez le plat sur le feu pour faire attacher les filets ; mettez-y après votre garniture de légumes arrangés proprement ; dressez votre potage & servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture; mettez simplement le légume sur le potage après qu'il est dressé.

Potages maigres aux oignons.

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre ; passez-les sur le feu en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient cuits & un peu colorés également, mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre si vous en avez, mettez-y du sel & du gros poivre, faites bouillir quelques bouillons, & ensuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettrez un peu moins qu'il est dit ci-dessus ; passez-les à petit feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorés; faites bouillir du lait & le mettez

avec l'oignon assaisonné d'un peu de sel ; mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir, avec une partie de votre bouillon ; couvrez-le, & le mettez sur un peu de cendres chaudes ; quand votre pain sera bien trempé, vous y mettrez le restant du bouillon. Servez.

Potages de marrons en gras & en maigre.

Pour faire un potage de marrons en maigre, vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre avec trois oignons coupés en tranches, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poireaux, le tout coupé en petits morceaux, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés ; mouillez avec de l'eau, & faites bouillir pendant une heure ; passez votre bouillon au tamis, assaisonnez de sel. Prenez un cent de marrons, ou un cent & demi de grosses châtaignes, ôtez-en la premiere peau, & le mettez sur le feu dans une poële percée en les remuant toujours jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau : quand ils seront bien épluchés, faites-les cuire avec une partie du bouillon, ensuite vous mettrez à part ceux qui sont entiers pour garnir le potage, & les autres vous les écraserez, & les passerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillez avec le bouillon de leur cuisson, faites mitonner le potage avec le bouillon de racine, & en servant vous y mettrez le coulis de marrons. Le potage gras se fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.

Potages d'asperges à la purée verte, en gras & en maigre.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent, lorsqu'il est passé au tamis, prenez une partie pour faire cuire un litron de pois verts, prenez des asperges de moyenne grosseur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de longueur de trois doigts, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, & les retirez à l'eau fraîche, faites-les égoutter & les ficelez en plusieurs petits paquets,

coupez un peu le bout de la pointe, & les mettez cuire avec les pois; lorsque les pois sont cuits, passez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture sur les bords du plat avec les asperges, en servant mettez-y le coulis de pois: le potage en gras se fait de la même façon en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

Potages au fromage en gras & en maigre.

Pour le faire en maigre, vous ferez un bouillon comme celui qui est expliqué pour les potages maigres, pag. 16. Ayez attention que pour ce potage-ci il faut plus de choux que d'autres légumes; quand il sera fini & passé au tamis, mettez-y très-peu de sel, prenez le plat que vous devez servir qui doit aller au feu, vous avez une demi-livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, de fromage de Gruyere, rapez-en la moitié, & l'autre vous la coupez en tranches minces, mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé, remettez une couche de pain, & finissez par le fromage tranché & de petits morceaux de beurre, mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, & ne reste plus de bouillon. Avant que de servir, vous y remettrez du bouillon & un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais, en gras vous le faites de la même façon, en vous servant d'un bouillon gras aux choux; ne dégraissez point trop le bouillon, & n'y mettez point de beurre.

De la dissection des viandes.

L'Adresse de couper proprement les viandes est aujourd'hui d'un si grand usage, que ceux qui veulent servir les conviés, ne doivent point l'ignorer pour la société de la table, puisque l'on ne sauroit servir les

bons

bons morceaux, si on ne les connoît pas, & que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la savoir couper dans son fil ; la bonne façon est de servir peu à la fois, par ce moyen les conviés mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli & rôti ; la façon de le couper est toujours la même, ainsi que des autres viandes de boucherie.

La culotte se coupe en travers dans le milieu; la viande qui est auprès des os de la queue est plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendon, & en travers.

Le palleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloyau, après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui se trouve au dessus du filet que vous ne servez qu'à ceux qui vous en demandent, vous coupez le filet mince & en travers pour le servir ; la viande qui est de l'autre côté de l'os & au dessus du filet, se coupe de même, & peut passer dans un besoin pour du filet, quand elle est bien coupée.

La tranche & le giste se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celle du bœuf, se coupent en travers & par tranches, du côté du gros bout se trouvent les morceaux les plus tendres.

Le trumeau, qui est une chair pleine de cartilages & courte, doit être bien cuit & se sert à la cuiller.

De la connoissance du bon bœuf.

Le bœuf est bon toute l'année ; les meilleurs sont ceux de Cottentin, de Normandie & d'Auvergne : il faut choisir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoisi, gras & bien couvert ; il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en hiver, deux ou trois au printemps & l'automne, pour l'été un jour ou deux, suivant les chaleurs, & l'exposition des vents où vous mettez la viande; il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

De la dissection du mouton.

Du rôt de biff & gigot de mouton, ils se servent

tous les deux de même : vous les coupez en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet ; le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sous-noix extérieure, le côté de la queue sur la croupe se coupe par aiguillettes, & se sert pour un morceau délicat : la souris est encore un morceau tendre que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.

La poîtrine, après avoir enlevé la peau qui est sur les tendons, vous la coupez par cotes, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendons.

Le chevreau & l'agneau se dissequent de la même façon.

De la connoissance du bon mouton.

Le mouton est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune & de bon acabit ; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison ; dans le printemps nous avons les gros moutons Flamands, les moutons de Rheims & de Beauvais ; l'été, les plus excellents sont les moutons de pâture ; l'automne & l'hiver est le temps du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs contons, comme des Ardennes, de Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Présalé, de Dieppe.

De la dissection du veau.

La longe : vous coupez le filet par petites tranches en travers pour servir ; ensuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment, dessous le rognon, dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

Le casi se coupe par petits morceaux avec ses petits os ; il se coupe facilement en appuyant le couteau dessus, parce que les jointures en sont marquées.

Du cuisseau, dans le cuisseau, quand il est rôti, il n'y

à que les noix de tendre, celle de dessous est la plus estimée.

La poîtrine, après avoir découvert les tendons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en séparer les côtes d'avec les tendons, c'est ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendon où le couteau ne résiste pas, & ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes, en prenant bien le joint; ou en filet, comme la longe.

L'épaule; en dessous de l'épaule sur la gauche se trouve une petite noix enveloppée de graisse, que vous servez d'abord pour le morceau le plus délicat : le reste de l'épaule, dessus & dessous, se coupe par tranches.

La tête de veau : les morceaux les plus estimés sont les yeux, après les oreilles; la cervelle se sert à ceux qui l'aiment, ensuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, les os où vous trouvez de la viande après.

Le chevreuil & dain se servent & se coupent comme le veau.

De la connoissance du veau.

Les meilleurs sont ceux de Caen, de Pontoise, de Rouen & de Montargis : pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois, plus petit il n'a ni suc ni saveur; plus fort, il est sujet à être dur, & n'est point si délicat; il faut le choisir blanc & gras : les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, sont bons quand ils ne sont point fatigués. Il y a des veaux qui se corrompent promptement, d'autres sans être corrompus ont un mauvais goût; cela provient de ce que dans les grandes chaleurs, on les expose au soleil, après qu'on leur a donné à boire du lait, & comme l'on tue sur le champ le veau que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri.

De la dissection du cochon.

Le hure qui se sert pour entremets froid, commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux

bajoues ; le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échignée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras & du maigre.

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

De la dissection du marcassin & du cochon de lait.

La dissection se fait de même ; après qu'il est servi sur table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, & séparez la tête en deux, ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite : vous levez après la peau pour la servir toute croquante, les jambes, les côtés, les morceaux près du cou sont des endroits très-délicats, l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

De la dissection de la volaille & gibier.

Les principales parties de la volaille sont le cou, les deux ailes, les deux cuisses ; l'estomac, le croupion, la carcasse ; les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les ailes, & après les blancs, pour la volaille rôtie; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aile, & achevez de la main gauche, en tirant l'aile qui cede aisément, si vous tenez ferme la piece de volaille avec votre fourchette ; ensuite vous levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & vous la tirez de la même façon avec la main gauche : la même opération se pratique pour l'autre côté; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse & le croupion en deux : c'est ainsi que vous disséquez poulets, poulardes, faisans, perdrix & bécasses, les morceaux les plus délicats du faisan, sont les blancs de l'estomac & les cuisses ; de la bécasse, la cuisse est la plus estimée.

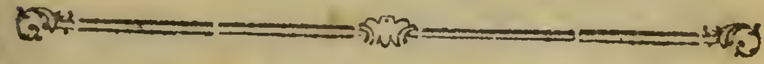
Le pigeon, quand il est gros, se peut couper comme

la viande blanche, quand il eſt moyen, il ſe coupe en deux par le dos, en faiſant tenir le croupion avec les deux cuiſſes, ou en deux morceaux en travers,

L'oiſeau de riviere & le canard ſe coupent ſur l'eſtomac par aiguillettes, que vous offrez pour le plus délicat, enſuite vous levez les ailes, les cuiſſes & la carcaſſe.

Des lapereaux, le plus eſtimé eſt le filet : vous commencez à le fendre depuis le cou en deſcendant le long de l'épine du dos; après qu'il eſt levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le ſervir; les petits filets du dedans ſont excellents; le reſte ſe coupe à la volonté.

Les levreaux ſe coupent & ſe ſervent de la même façon que les lapereaux.



CHAPITRE III.

Du bœuf.

EN expliquant les principales parties du bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appellons baſſe boucherie : cette viande n'eſt d'uſage que dans le bas peuple; l'accommodage chez eux eſt force ſel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, pour en relever le goût inſipide.

Voici ce qui eſt d'uſage chez les bourgeois & gens qui tiennent bonne table : la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graiſſe, la queue : *dans la cuiſſe nous avons* la culotte, la tranche, la piece ronde, le giſte à la noix, le cimier, la moëlle; *après la cuiſſe ſont* l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & les entre-côtes, la poitrine, les tendons de poitrine, les pallerons & le gros bout.

De la langue de bœuf.

Elle ſe met cuire à la braiſe qui ſe fait avec ſel, poivre, un bouquet garni de perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon, que ce qu'il faut pour mouiller la viande, faites cuire à très-petit feu; quand elle eſt cuite, ôtez la peau, & la piquez de petit lard, faites-la cuire après à la

broche, servez dessous une sauce comme celle de mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre; vous trouverez la sauce au Chapitre XV.

Vous la mettez encore au miroton, quand elle est cuite à la braisse comme ci-devant; ôtez la peau, coupez la en tranches, arrangez-la sur le plat que vous devez servir: faites-la bouillir doucement dans une sauce, comme celle que je viens de dire, & la servez à courte sauce.

Langue de bœuf en paupiettes.

Otez le cornet à une langue de bœuf, & la faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, mettez-la ensuite cuire dans la marmite à la piece de bœuf jusqu'à ce que la peau se puisse enlever, elle ne gâtera pas votre bouillon; ôtez-en la peau & la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur & longueur, couvrez chaque morceau avec de la farce de gaudiveau, ou autre farce de viande, de l'épaisseur d'un petit écu, passez un couteau trempé dans l'œuf sur la farce, roulez-les ensuite & les embrochez dans un hatelet, après avoir mis à chacune une petite barde de lard. faites-les cuire à la broche; quand elles seront presque cuites; jettez de la mie de pain sur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, & vous les servirez avec une sauce piquante dessous, que vous trouverez la premiere à l'article des sauces.

Langue de bœuf en gratin.

Prenez une langue de bœuf & la faites cuire dans la marmite après l'avoir faite blanchir; quand elle sera cuite, ôtez-en la peau & la mettez refroidir; coupez la en tranches, hachez du persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, trois échalottes, capres & un anchois, prenez une demi-poignée de mie de pain, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, & une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout ensemble dans le fond du plat, arrangez la moitié de la langue dessus, assaisonnez de sel, gros poivre, & le restant de vos petites herbes dessus, arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel, gros poivre

par deſſus, mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon & un demi-verre de vin; faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un gratin dans le fond du plat; en ſervant vous y mettrez un peu de bouillon, ſeulement pour que cela marque une petite ſauce.

Langue de bœuf a la perſillade.

Faites-la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante; enſuite vous la lardez avec de gros lard, & la mettez cuire dans la marmite à la piece de bœuf; quand elle eſt cuite vous ôtez la peau & la fendez un peu plus de moitié dans ſa longueur, pour l'ouvrir en deux ſans la ſéparer; ſervez-la avec du bouillon, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, ſi vous voulez, & perſil haché. .

Langue de bœuf en brezolle, & autres façons.

Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans de l'eau, ôtez enſuite la peau & la coupez en filets minces, que vous arrangez dans une caſſerole avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, huile fine; faites-la cuire à très-petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle eſt cuite, dégraiſſez-la, & mettez un peu de coulis, & en ſervant, ſi elle n'eſt point aſſez piquante. vous y mettrez un jus de citron. *La langue ſe met encore* avec un ragoût de concombre & divers autres légumes, & pluſieurs ſauces différentes; comme ravigotte, petite ſauce, on les ſert pour entremets froid, quand elles ſont fourrées, ſalées, ſumées & ſéchées.

Cervelles de bœuf de pluſieurs façons.

Elle ſe fait cuire à la braiſe, faite avec vin blanc, ſel, poivre, un bouquet garni; quand elle eſt cuite, vous la retirez de la braiſe, & la ſervez avec une petite ſauce appétiſſante, que vous trouverez au Chapitre XV, ou avec un ragoût de petits oignons & de racines.

Elle ſe ſert encore frite, pour lors il faut la mariner avec ſel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre, manié de farine, ail, perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic, faites-la frire après l'avoir égouttée & farinée, ſervez-la garnie de perſil frit.

Palais de bœuf en menus droits & autres façons.

Il faut d'abord le bien nettoyer & le faire cuire dans l'eau, vous l'épluchez ensuite de ses peaux, & le coupez par filets ; passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre ; quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais & mouillez votre ragoût avec de bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, assaisonnez de bon goût, quand il est bien dégraissé, & la sauce assez réduite, mettez-y un peu de moutarde en servant.

Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; trempez-les bien dans la marinade, & les pannez avec de la mie de pain, faites-les griller & servez dessous une sauce claire & piquante, ou sans sauce.

Palais de bœuf mariné.

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, vous les coupez de la longeur & largeur du doigt; faites-les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre muni de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle, faites tiédir la marinade, & mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures; retirez-les ensuite pour les faire égoutter, essuyez-les & les farinez, faites-les frire & servez avec du presil frit.

Allumettes de palais de bœuf.

Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, coupez-les comme des allumettes, & les faites mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branche, ciboule entiere ; quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter & les trempez dans une pâte faite de cette façon : mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, & délayez petit à petit avec de la bierre, jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crême double, trempez dedans vos palais de bœuf, & les

faites frire de belle couleur, servez le plus chaud que vous pourrez.

Croquette de palais de bœuf.

Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les & les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur, faites-leur prendre du goût pendant une demi-heure en les faisant migeoter sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; ensuite mettez-les égoutter & refroidir, mettez dessus chaque morceau de la farce de viande, assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu, roulez les palais de bœuf pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile & un demi-setier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuiller, sans être trop claire, faites-les frire; servez garnis de persil frit.

Gras-double à la bourgeoise.

Prenez du gras-double cuit à l'eau, après l'avoir bien nettoyé, coupez le de la grandeur de quatre doigts, & le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du derriere du pot, ou du beurre frais fondu; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double panné de mie de pain, & le faites griller: servez avec une sauce au vinaigre.

Gras-double à la sauce robert.

Coupez de l'oignon en dès que vous passez sur le feu avec un peu de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y du gras double cuit à l'eau & coupé en carré, assaisonné de sel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon; laissez bouillir une demi-heure: en servant mettez-y un peu de moutarde.

Terrine à la Paysanne.

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec de petit lard maigre, persil, ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier: prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de

petit lard, un peu d'assaisonnement, & à la fin une cuillérée d'eau-de-vie & deux cuillerées d'eau : faites cuire sur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine; quand il est cuit, dégraissez si vous le jugez à propos, & servez dans la terrine.

La terrine à la couenne se fait de la même façon, à cette différence qu'à la place de petit lard, vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne sente rien, que vous nettoyez, dégraissez, & vous en servez de même.

Rognons de bœuf à la bourgeoise.

Coupez-le par filets minces, faites-le passer sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché : quand il est cuit, vous y mettrez un filet de vinaigre, un peu de coulis, & ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise, avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalote.

Usage de la graisse de bœuf.

La graisse sert à faire toutes sortes de farce, & à nourrir des braises & cuire des cardons d'Espagne.

Queue de bœuf en hauchepot, & autres façons.

Pour faire un hauchepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, faites-la blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel; il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettez oignons, carotes, panais, navets, un peu de choux, le tout blanchi & coupé proprement; quand le tout est cuit, retirez-le sur un linge & l'essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse, arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table : dégraissez la sauce où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire sur le feu, si la sauce est trop longue : prenez garde qu'il n'y ait point trop de sel, passez-la au tamis, & servez dessus la viande & légume : vous pouvez encore servir la

queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légumes à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légumes, & mettre à la place différentes sauces; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 30.

Queue de bœuf en matelotte.

Prenez une queue de bœuf que vous coupez par morceaux, & la faites blanchir dans l'eau bouillante, retirez-la dans l'eau fraîche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, sans aucun assaisonnement; lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre & une cuillerée de farine, mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf, mettez-y les morceaux de queue, avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez faits blanchir auparavant pour lui ôter la premiere peau; mettez-y un demi-setier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux cloux de girofle, sel, poivre, faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue & les oignons soient cuits, ayez soin de bien dégraisser, mettez dans la sauce un anchois haché, deux pincées de capres entiers, dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour, & au dessus mettez-y sept ou huit morceaux de pain coupé, de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre; étant prêt à servir, arrosez le tout avec la sauce qui doit être courte.

Queue de bœuf à la sainte Menehoult.

Coupez une queue de bœuf en trois morceaux, vous la coupez d'abord par le milieu, & le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet: faites-la cuire dans la marmite à la piece de bœuf; quand elle est cuite, vous la mettez refroidir, ensuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux échalotes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites tenir la marinade

après la queue en la pannant de mie de pain, faites griller de belle couleur en l'arrosant du restant de sa marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sauce.

Culotte de bœuf de plusieurs façons.

La culotte est la piece la plus estimée du bœuf, elle sert à faire d'excellens potages, & fait honneur sur une table pour une piece de milieu; elle se sert au naturel sortant de la marmite; ou quand elle est bien essuyée de sa graisse & bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, capres, une pointe d'ail, le tout haché & assaisonné de bon goût; d'autres la servent encore garnie de petits patés: voilà les façons les plus communes, celles qui sont les plus recherchées & les moins pratiquées sont celles qui suivent.

Culotte à la braise aux oignons d'Hollande.

Vous prenez une belle culotte que vous désossez, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, de bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre; quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons d'Hollande, ou à défaut vous prenez de gros oignons rouges; quand la piece de bœuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse, dressez-la dans le plat que vous devez servir, & les oignons autour, & servez dessus une bonne sauce de belle couleur; *en la faisant cuire de cette façon, à la braise*, vous la pouvez diversifier de différents ragoûts ou de différentes sauces, suivant le goût du maître.

Culotte de bœuf à la cardinale.

Désossez à forfait une culotte de bœuf de dix à douze livres, coupez une livre de lard en lardons, que vous maniez avec de fines épices & du sel fin, lardez-en par-tout la piece de bœuf sans toucher au dessus qui est couvert, ensuite vous prenez un demi-quarteron de salpêtre pulvérisé, & en frottez la chair pour la rendre rouge, mettez la culotte dans une terrine avec

une once de genievre un peu concaſſé, trois feuilles de laurier, un peu de thym & baſilic, une livre de ſel; couvrez la terrine & y laiſſez la viande pendant huit jours; lorſqu'elle a pris ſel, lavez-la avec de l'eau chaude, mettez quelque barde de lard ſur le deſſus de la culotte, du côté qu'elle eſt couverte de graiſſe, envelopez-la dans un torchon blanc & la ficelez, faites-la cuire à petit feu pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge, une pinte d'eau, cinq ou ſix oignons, deux gouſſes d'ail, quatre ou cinq carottes, deux panais, une feuille de laurier, baſilic, thym, quatre ou cinq clous de girofle, le quart d'une muſcade, perſil, ciboule; quand elle eſt cuite, vous l'ôtez du feu & la laiſſez refroidir dans ſa cuiſſon juſqu'à ce qu'elle ſoit tout à fait froide: vous pouvez faire la même choſe avec un aloyau.

Culotte de bœuf à l'Angloiſe.

Si vous voulez ne point prendre une culotte, vous pouvez faire la même choſe avec un endroit de bœuf de la groſſeur que vous jugez à propos, prenez ce que vous voulez & le ficelez, mettez-le dans une marmite proportionnée à ſa grandeur, avec deux ou trois carottes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, ſel, poivre, faites cuire à petit feu & court-bouillon; à moitié de la cuiſſon vous y mettrez de petits choux préparés de cette façon; prenez un gros chou, ôtez-en les feuilles les plus vertes, & le faites blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demi-heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le preſſez fort ſans caſſer les feuilles, enlevez les feuilles une à une, & mettez dans le dedans un peu de farce de gaudiveau ou d'autre farce de viande, mettez trois ou quatre feuilles, à meſure que vous y avez mis de la farce, l'une ſur l'autre, pour en former de petits choux un peu plus gros qu'un œuf, ficelez-les & les mettez cuire avec le bœuf; la cuiſſon faite, égouttez le tout & l'eſſuyez de ſa graiſſe, dreſſez le

bœuf dans le plat, coupez chaque choux par la moitié, & les arrangez autour du bœuf, en mettant dehors le côté coupé; pour la sauce vous prendrez un peu de la cuisson que vous passez au tamis, dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier; faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce : servez sur la viande & les choux.

Culotte de bœuf au four.

Prenez une culotte de bœuf de la grosseur que vous jugerez à propos, désossez-la si vous voulez, & la lardez avec de gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur avec une chopine de vin blanc, couvrez avec un couvercle & bouchez les bords avec la pâte, faites cuire au four pendant cinq ou six heures, suivant sa grosseur, & la servirez avec sa sauce bien dégraissée : vous faites cuire de cette façon un aloyau.

Elle se met encore en ballon, en fumée, en pâté chaud & froid, à la broche, piquée de gros lard & fines herbes.

Usage de la tranche de bœuf.

Elle sert à tirer du jus, à faire d'excellents potages, du bœuf à la royale, que vous lardez de gros lard manié avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, hachés, sel, poivre; faites-le cuire à petit feu dans son jus : vous pouvez y ajouter plein une cuiller à bouche d'eau-de-vie quand il est cuit, servez-le froid : l'on s'en sert aussi à garnir de braises.

Saucissons de tranches de bœuf.

Ayez un morceau de bœuf coupé large de la grandeur des deux mains, & épais de deux doigts, coupez-la en deux en la laissant dans sa même largeur, battez-la pour l'applatir encore, ensuite vous raffraichissez les bords en les coupant un peu pour les rendre égaux, servez-vous de ces rognures pour les hacher avec de la graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, liez cette farce de quatre jaunes d'œufs

& la mettez fur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de fauciffon ; ficelez-les & les faites cuire dans une cafferolle proportionnée à la grandeur, avec un peu bouillon, un verre de vin blanc, fel, poivre, un oignon, poivré de deux clous de girofle, une carotte, un panais, faites cuire à petit feu ; enfuite vous paffez la cuiffon au tamis & la dégraiffez ; faites-la réduire au point d'une fauce fans être de haut goût, fervez-la fur les fauciffons ; vous pouvez encore les fervir avec tel ragoût de légume que vous jugez à propos ; fi vous voulez les fervir froids pour entremets, faites réduire la fauce en la laiffant bouillir avec les fauciffons jufqu'à ce qu'il ne refte prefque rien de la graiffe, laiffez refroidir avec ce qui refte, & les fervez fur une ferviette.

Ufage de la piece ronde.

Elle peut fervir au même ufage que la tranche.

Ufage du gifte à la noix.

Il fert au même ufage que la tranche de bœuf ; voyez ci-devant tranche de bœuf.

Ufage de la moëlle de bœuf.

Elle fert à faire des farces, de petits pâtés, des tourtes & crêmes à la moëlle, à nourrir des cardons & autres légumes.

Aloyaux de plufieurs façons.

L'on le met communément, quand il eft tendre, cuire à la broche, & fe fert dans fon jus, ou fi vous voulez, pour le mieux, vous levez le filet que vous coupez par tranches minces, mettez-le dans une cafferolle avec une fauce faite avec des capres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & paffé avec un peu de beurre, & mouillé avec de bon coulis ; quand vous avez dégraiffé la fauce & affaifonné de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau, faites chauffer fans qu'il bouille, & fervez fur l'aloyau.

Vous pouvez encore fervir ce même filet avec plufieurs légumes, comme cocombre, céleri, chicorée, cardes ;

il se sert aussi en fricandeau, à la braise, comme la culotte à la braise, qui est expliquée ci-devant, même sauce, même ragoût.

Usage du trumeau & des charbonnées.

Les charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel poivre, huile fine & panée avec de la mie de pain; pour le mieux, faites-les cuire à la braise, que vous faites comme pour la langue de bœuf, page 30, & servez dessus différents ragoûts, de légumes, comme vous le jugerez à propos; elles servent aussi à faire du bouillon. *Le trumeau* n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé.

Charbonnée de bœuf en papillote.

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf; coupez proprement & la mettrz cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel & du poivre; quand elle sera cuite, faites réduire la sauce qu'elle s'attache toute après la côte, ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très-fin, un peu de basilic en poudre, mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute sa marinade, pliez le papier comme une papillotte, graissez-la en dehors & la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous aussi graissée, faites griller à petits feu des deux côtés. Servez avec le papier.

Usage de la poitrine de bœuf.

La poitrine & le tendon de poitrine sont les pieces les plus estimées, après la culotte, pour servir sur une table; elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. Voyez ci-devant culotte de bœuf.

Bœuf en miroton.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite, si vous en avez de la vieille, il sera aussi bon; coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond deux cuillerées de coulis,

persil, ciboule, capres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très fin, sel, gros poivre ; arrangez dessus vos morceaux de tranche de bœuf, & les assaisonnez par dessus comme vous avez fait par dessous ; couvrez votre plat, & le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, & servez à courte sauce.

Tendons de bœuf à l'Allemande.

Prenez deux ou trois livres de poitrine de bœuf, que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante ; faites aussi blanchir un bon quart d'heure la moitié d'un gros chou, mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, un gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, basilic ; une heure après vous y mettrez le chou coupé en trois morceaux bien pressé & ficelé, avec quatte gros oignons entiers ; & lorsque le tout sera presque cuit, vous mettrez quatre saucisses, un peu de sel & gros poivre, achevez de faire cuire, qu'il reste peu de sauce : mettez égoutter la viande & les légumes, essuyez-les de leurs graisses avec un linge, dressez le bœuf dans le milieu du plat, les choux & les oignons autour, les saucisses par dessus, passez la sauce au tamis & la dégraissez. Servez sur le ragoût.

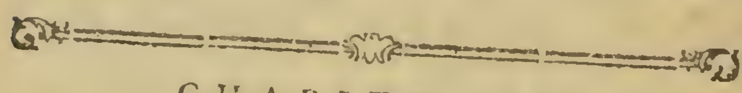
Bœuf au four.

Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf que vous hachez avec la moitié moins de graisse de bœuf, ensuite mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre, coupez en petits dés, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un poisson d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs ; mêlez bien le tout ensemble, foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des bardes de lard ; mettez-y la viande dessus bien serrée, couvrez avec un couvercle & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre, mettez cuire au four pendant trois ou quatre

heures, si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard & dégraisserez la sauce ; pour entremets, laissez le refroidir dans sa cuisson.

Hachis de bœuf.

Hachez très-fin trois ou quatre oignons & les mettez dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée, mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, sel, gros poivre, laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit, & qu'il n'y ait plus de sauce, mettez-y du bœuf haché, faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon : en servant mettez-y une cuillerée de moutarde, ou un filet de vinaigre.



CHAPITRE IV.

Du mouton.

Les parties du mouton qui sont le plus en usage dans la cuisine, sont :

Le gigot.
Le carré.
L'épaule.
Le collet ou bout saigneux.
Les rots de biff.
La poitrine.
Le filet.
La langue.
Les rognons.
Les pieds.
Les rognons extérieurs appellés animelles.
La queue.

Rôt de biff de mouton de plusieurs façons.

Il se met entier à la broche, piqué de petit lard, servi dans son jus pour piece du milieu. *Il se met aussi à la sainte Menehoult* ; pour lors vous le faites cuire à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, pag. 30 ; quand il est cuit vous le pannez, & lui faites prendre couleur au four, & servez dessous une bonne sauce : vous pouvez aussi, quand il est bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, & le glacer de même.

On le sert encore cuit à la braise, & déguisé avec différens ragoûts de légumes, ou différentes sauces.

Gigot de mouton à la Périgord.

Le gigot de mouton qui fait une partie du rôt de biff, se prépare aussi de la même façon, & se diversifie davantage, *comme à la Périgord*; pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons, vous coupez aussi du lard de la même façon, que vous remuez ensemble avec sel & fines épices, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; lardez par-tout votre gigot de vos truffes & lard; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air: faites-le cuire à petit feu dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau & de lard; quand il est cuit; dégraissez la sauce où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis & servez.

Gigot de mouton aux légumes glacé.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse & du bout du manche; ficelez-le & le mettez dans une marmite avec bon bouillon, prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros oignons, trois pieds de céleris, six navets, faites blanchir le tout ensemble un demi-quart d'heure, retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau, ficelez le chou & céleri; mettez tous ces légumes cuire avec le gigot; quand le tout est cuit, retirez le gigot, & les légumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste après avec un linge blanc, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour; vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, dégraissez-le & le passez au tamis, faites-le réduire en deux cuillerées; c'est ce qui fait votre glace: mettez-la légérement sur le gigot & les légumes pour les glacer également; ensuite vous mettez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste, passez cette sauce au tamis pour être plus claire, assaisonnez-la d'un bon goût, & servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Gigot de mouton à la persillade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez ; faites-le cuire avec du bouillon très-peu de sel, mettez-y un bouquet garni ; quand le gigot est cuit, retirez-le, & faites réduire le bouillon après l'avoir dégraissé, jusqu'à ce qu'il soit en glace ; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande, ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache ; quand il ne reste plus de sauce dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste : vous avez une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, pressez le & le hachez très-fin, mettez le persil dans votre sauce, & l'assaisonnez de bon goût, servez-la dessous le gigot.

Gigot de mouton à la poële.

Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches, de l'épaisseur de deux doigts ; faites quatre morceaux du gigot, lardez-les tous avec du lard assaisonné de persil, ciboule, champignon, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre ; foncez une casserole de quelques bardes de lard, tranches d'oignons; mettez-y les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole, & faites cuire à très-petit feu dans son jus ; à la moitié de la cuisson, vous y mettrez un verre de vin blanc ; quand il sera cuit, vous dégraisserez la sauce, si vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, & servirez à courte sauce.

Gigot de mouton à la Genoise.

Ayez un bon gigot de mouton mortifié, levez-en la peau sans la détacher du manche, lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques tranches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légérement. & quelques filets d'anchois ; remettez la peau par dessus, de façon qu'il n'y paroisse point ; arrê-

tez-la avec de la ficelle, crainte qu'elle ne ſe retire en cuiſant ; faites cuire votre gigot à la broche comme à l'ordinaire, ſervez avec une ſauce où vous mettrez un peu d'échalotte.

Gigot de mouton à l'eau.

Appropriez le manche d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne ſoit pas ſi long ; lardez la chair ſi vous voulez avec du lard & quelques filets d'anchois ; ſi vous le laiſſez ſans le larder, vous mettrez un peu plus de ſel dans la cuiſſon ; ficelez-le & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec une chopine d'eau & autant de bouillon ; faites bouillir & écumer, enſuite vous y mettrez un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, trois échalottes, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte & un panais : quand le gigot ſera cuit, paſſez en le bouillon dans un tamis & le dégraiſſez, mettez-le ſur le feu pour le laiſſer réduire juſqu'à ce qu'il ſoit en glace comme un fricandeau, mettez cette glace par deſſus le gigot, après vous mettrez quelques cuillerées de bouillon dans la caſſerole pour détacher ce qu'il reſte : ſi vous avez un peu de coulis, vous en mettrez à la place du bouillon ; vous la ſervirez deſſous le gigot après l'avoir paſſée au tamis,

Gigot à l'Angloiſe.

Coupez-en un peu le manche & la peau ſur l'os du joint pour pouvoir plier le manche ſans défigurer le gigot, lardez-le tout en travers avec du gros lard, ficelez le gigot & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une bonne gouſſe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre, lorſqu'il eſt cuit, mettez-le égoutter & l'eſſuyez de la graiſſe avec un linge, ſervez-le avec une ſauce faite de cette façon : mettez dans une caſſerole un verre de bouillon, & preſqu'autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de perſil, ciboule, une échalotte, un jaune d'œuf dur, le tout haché très-fin ; faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez ſur le gigot.

Gigot aux choux-fleurs.

Faites-le cuire de la même façon que le précedent ; après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous y mettrez tout au tour des choux-fleurs que vous avez fait blanchir un moment à l'eau bouillante, & les mettez après dans une autre eau bouillante, pour les faire cuire avec un morceau de beurre & de sel ; lorsqu'ils sont cuits & bien égouttés, vous les arrangez bien proprement autour du gigot la fleur en haut, mettez par dessus une bonne sauce faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites la lier sur le feu, en servant vous y mettrez un petit filet de vinaigre.

Gigot aux choux-fleurs glacés de parmesan.

Vous faites cuire le gigot & les choux-fleurs de la même façon que ci-dessus, à cette différence qu'il faut moins de sel ; le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de sauce de la même que ci-dessus, couvrez la sauce avec du parseman rapé, arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sauce, & sur la sauce mettez-y du parseman ; mettez votre plat sur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée & à courte sauce. Avant que de servir, essuyez les bords du plat, & égouttez la graisse qui se trouve au-dessus de la sauce.

Gigot aux cornichons.

Mettez cuire un gigot de mouton dans une marmite juste à sa grandeur avec un peu de bouillon ou de l'eau, un paquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, deux oignons, deux carottes, un panais, sel, poivre ; quand il est cuit, passez la sauce au tamis & la dégraissez, faites-la réduire en glace, mettez-la par-tout dessus le gigot, & servez dessous un ragout de cornichons qui se fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux, suivant leur grosseur, ratissez-les un peu & les faites blan-

chir un inſtant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettez dans une ſauce liée.

Gigot à la régence.

Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux; lardez chaque morceau de gros lard aſſaiſonné de ſel, fines épices, fines herbes hachées, faites-les cuire de la même façon que le bœuf à la royale que vous trouverez à la page 39, vous le ſervirez chaud pour entrée, ou froid pour entremets.

Gigot à la royale.

Faites cuire un gigot de mouton à la braiſe de la même façon que celui aux choux-fleurs, & ſervirez deſſus un ragoût mêlé de riz de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans l'eau tiede un riz de veau, & le faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche & le coupez en gros dés; après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une caſſerole avec des champignons coupés de la même façon, paſſez-les ſur le feu avec un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail; enſuite vous y mettrez une pincée de farine: mouillez après moitié jus & moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; la cuiſſon preſque faite, vous le dégraiſſez, & y mettez vos petits œufs que vous avez faites blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche, pour ôter la petite peau qui ſe trouve deſſus; après qu'ils auront bouilli un demi-quart d'heure dans le ragoût, ajoutez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre, ſervez ſur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine & de jus; pour les petits œufs, comme l'on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon; faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettrez dans un mortier avec une demi-pincée de ſel, pilez-les & y ajoutez un jaune d'œuf cru; lorſqu'ils ſont bien mêlés enſemble, il faut les retirer pour les mettre ſur une table poudrée d'un

peu de farine, roulez-les en façon d'une petite saucisse, & les coupez en très-petits morceaux égaux ; roulez chaque morceau dans les creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir, & les mettez à mesure sur une assiette, vous les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire un instant, retirez-les à l'eau fraîche, & les mettez égoutter sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrée, & quand il est seul, on le sert pour entremets.

Gigot à la Mailly.

Il se fait en désossant le gigot, à la réserve du manche; ensuite vous faites des trous par tout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon: coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dés, assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboule hachés, thym, laurier, basilic en poudre, maniez le tout ensemble, & le faites entrer par tout dans le gigot; ensuite vous le ficelez & le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais, faites-le cuire à petit feu, bien étouffé, lorsqu'il est cuit vous dégraissez la sauce & la passez au tamis, faites-la réduire sur le feu, si elle est trop longue, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

Gigot à la Sultane.

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de ruelle de veau, une fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble : ajoutez-y persil, ciboule hachés, un jaune d'œuf cru, une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre, faites des trous dans tout le dessus du gigot pour y faire entrer cette farce, faites-le cuire à la broche enveloppé de papier ; lorsqu'il est cuit vous le servez avec une sauce faite de cette façon ; mettez dans une casserole un demi-setier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, deux clous de girofle,

une

une carotte, la moitié d'un panais, sel, gros poivre, faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la sauce soit réduite à moitié, passez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur haché, & une pincée de persil blanchi, haché très-fin, gros comme une noix de beurre manié de farine, faites lier sur le feu, & servez sur le gigot.

Gigot panaché.

Lardez-le par-tout avec quelques cornichons, du jambon & du lard, le tout coupé en lardons, ficelez le & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un demi-setier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, trois clous de girofle, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic, faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures; ensuite vous passez une partie de sa sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés, des capres, anchois, persil blanchi; ajoutez-y la tranche du jambon qui a cuit avec le gigot, hachez le tout très-fin, mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine, faites lier la sauce sur le feu, & servez sur le gigot.

Du carré de mouton.

Il se sert sur le gril, coupé en côtelettes, vous les trempez dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; pannez les côtelettes de mie de pain, faites-les cuire sur le gril: pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, elles ne seront pas si seches: quand elles seront cuites, vous les servirez à sec.

Carré de mouton en terrine à l'Angloise, aux lentilles.

Il faut le couper en côtelettes, faites-les cuire avec de bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée, & mettez cette purée de lentilles avec des côtelettes de mouton cuites & leurs assaisonnements; si le coulis se trouve trop clair, faites-le réduire sur le feu: vous prenez après une terrine propre à servir sur

table, & qui souffre le feu, vous mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis, & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté, mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure: quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste du coulis.

Carré de mouton au persil.

Coupez proprement un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur les filets, piquéz tout le carré avec du persil en branche & bien verd, faites-le cuire à la broche; lorsque le persil est bien sec, vous avez du sain-doux chaud & l'arrosez avec, vous continuez de l'arroser de temps en temps, jusqu'à ce que le carré soit cuit, mettez un peu de jus dans une casserole avec quelques échalotes hachées, sel, gros poivre. Faites chauffer & servez dessous le carré.

Carré de mouton à la Conti.

Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet, prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchois lavés, coupez les en lardons & les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalotes, persil, ciboule hachés, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées, lardez tout le filet avec le lard & les anchois, mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu; lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce & y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, & la servez sur le carré.

Carré & gigot de mouton aux concombres.

Ayez un carré de mouton mortifié, que vous parez proprement, c'est-à-dire, de lever la peau & les nerfs qui se trouvent sur le filet, & coupez les os qui sont au bas des côtes, piquez le dessus du filet avec du lard fin, vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué,

mais la façon en eſt plus commune ; prenez deux ou trois concombres que vous pelez, vuidez & les coupez en dès, faites-les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre & un peu de ſel, enſuite vous les preſſez avec vos mains bien lavées pour en faire ſortir toute l'eau, & les mettez à meſure dans une caſſerole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, paſſez-les ſur le feu en les retournant ſouvent avec une cuiller juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe colorer, que vous y mettez une pincée de farine, & les mouillez moitié jus & moitié bouillon. Si vous n'avez point de jus, vous les colorerez d'avantage en les paſſant, faites-les cuire à petit feu, & les dégraiſſez quand elles ſont cuites, ajoutez-y un peu de coulis pour les lier, & ſi vous n'avez point de coulis, vous y mettez un peu plus de farine avant que de les mouiller : votre ragoût étant fini, vous le ſervez deſſous le carré de mouton : ſi vous voulez ſervir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous coupez les concombres en tranches bien minces, & les faites mariner & cuire de la même façon que ci-deſſus ; le ragoût étant fini de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche que l'on a deſſervi de la table, coupez-le en filets très-minces, mettez-le chauffer dans le ragoût ſans le faire bouillir, vous faites la même choſe avec les reſtes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même toutes ſortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

Carré de mouton en crépine.

Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons ſuivant qu'ils ſont gros, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre en les remuant ſouvent avec une cuiller juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits à forfait ; coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de ſel, & du gros poivre ; lorſqu'elles ſont cuites, faites réduire la ſauce juſqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirez ſur un plat, égouttez la graiſſe qui eſt dans la caſſerole, & mettez dans la même caſſerole un demi-verre de bouillon pour en détacher ce qui tient après :

passez cette petite sauce dans un tamis pour les mettre avec les oignons & trois jaunes d'œufs ; faites-les lier sur le feu sans bouillir, de crainte qu'ils ne tournent, vous prenez de la crépine que vous avez mise dans l'eau, pressez-la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes ; mettez sur chaque morceau de crépine une côtelette avec de l'oignon tout autour de la côtelette ; enveloppez le tout avec de la crépine, & soudez-en tous les bords avec de l'œuf battu & les trempez ensuite par-tout dans l'œuf battu pour les panner de mie de pain, arrangez-les sur un plat qui aille au feu, arrosez tout le dessus avec de bonne graisse ou de l'huile d'olive, mettez-les au four ou dessous un couvercle de tourtiere jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur dorée, que vous les retirez sur un linge pour les égoutter de leur graisse ; servez avec une sauce de cette façon. Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, sel, gros poivre, faites-la bouillir & réduire à moitié ; servez dessous les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la poële.

Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-les sur un petit feu en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait cuites, retirez-les de la casserole pour les égoutter de leur graisse ; vous laisserez environ une demi-cuillerée à bouche de graisse dans la même casserole, & y mettez, avec un verre de bouillon, de l'échalote hachée, sel, gros poivre ; faites bouillir pour détacher ce qui tient après la casserole, ensuite vous y mettez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir ; en servant mettez-y un peu de muscade avec un filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton au gratin.

Coupez un carré de mouton en côtelettes, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du beurre, persil, ciboule, deux échalotes, le tout haché,

paſſez-les ſur le feu & les mouillez avec du bouillon, aſſaiſonné de ſel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, lorſqu'elles ſont cuites, dégraiſſez la ſauce & y mettez un peu de coulis pour la lier, prenez le plat que vous devez ſervir, & mettez-y par-tout dans le fond de l'épaiſſeur d'un petit écu, un petit gratin fait de cette façon : prenez une poignée de mie de pain paſſé à la paſſoire que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, trois jaunes d'œufs ; un peu de perſil, ciboule, hachés très-fin, peu de ſel ; mettez votre plat ſur de la cendre chaude juſqu'à ce que votre gratin ſoit bien attaché après le plat, égouttez-en le beurre qu'il y a de trop, & ſervez deſſus votre ragoût de côtelettes ; vous pouvez ſervir de cette façon pluſieurs ſortes de ragoûts.

Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote.

Laiſſez votre carré entier ſi vous le jugez à propos, ſinon vous le couperez en côtelettes, la façon eſt toujours la même ; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez-le avec du bouillon ; mettez-y un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu lorſqu'il eſt dégraiſſé, prenez de la même ſauce que vous mettez ſur une aſſiette ; délayez-la avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigotes, mettez cette liaiſon dans la caſſerole, où eſt le carré ou côtelettes, faites-le lier ſur le feu ſans qu'il bouille, dreſſez votre viande dans le plat que vous devez ſervir, & la ſauce par deſſus ; les herbes à ravigotes ſont de toutes fournitures de ſalade, comme cerfeuil, eſtragon, pimprenelle, creſſon à la noix, civette, vous en mettrez de chacune ſuivant leur force ; il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau ; retirez-les à l'eau fraîche, preſſez-les bien dans vos mains, & les pilez très-fin avant que de les mettre dans la liaiſon.

Côtelettes de mouton à la purée de navets.

Ayez huit ou douze navets, suivant leur grosseur, qu'ils soient tendres, après les avoir ratissés & lavés, coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, quand ils seront égouttés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les passez sur le feu en les remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés ; alors vous y mettez une bonne pincée de farine, sel, poivre, deux échalotes hachées, mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les navets soient en marmelade épaisse, vous les passez au travers d'une passoire ; pendant qu'ils cuisent vous coupez un carré de mouton en côtelettes que vous faites mariner avec du sel, poivre, un peu de graisse du derriere de la marmite, ou un peu d'huile, faites-les griller en les arrosant avec le restant de la marinade, servez sur la purée de navets.

Côtelettes de mouton à la mariniere.

Coupez un carré de mouton en côtelettes que vous appropriez pour qu'elles soient un peu courtes & épaisses, mettez-les dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient un peu rissolées, & les mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon ; mettez y une douzaine de petits oignons blancs, faites-les bouillir à petit feu ; une demi-heure après vous y mettez un quarteron de petit lard avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de sariette & du persil haché, peu de sel, gros poivre, un filet de vinaigre ; lorsque les côtelettes sont cuites, & qu'il reste peu de sauce, vous dressez le côtelettes dans le plat que vous devez servir, les oignons autour, & les filets de racines & de lard sur les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la pluche verte.

Préparez des côtelettes de moutons comme les précédentes, mettez-les dans une casserole avec un peu de

beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux échalotes, cinq ou six feuilles d'estragon, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thym & basilic, passez-les sur le feu & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & un peu de bouillon, assaisonnez de sel, poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce & que les côtelettes soient cuites, alors vous les dressez sur le plat que vous devez servir, passez la sauce au tamis & la dégraissez ; remettez-la sur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine, mettez-y aussi une bonne pinçée de persil blanchi à l'eau bouillante, bien pressé & haché très-fin, avec une demi-cuillerée de verjus, tournez-là jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche, servez sur les côtelettes.

Côtelettes de mouton en robe-de-chambre.

Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni ; quand elles sont cuites, dégraissez le bouillon & le passez au tamis : faites-le réduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer, retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir : prenez de la ruelle de veau, graisse de bœuf, pour faire une farce, avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, & mouillez la farce avec de la crême ; enveloppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur une tourtiere & les pannez de mie de pain, faites-les cuire au four. Quand elles sont de petite couleur, mettez-les égoutter de leur graisse, & servez dessous une bonne sauce claire.

Côtelettes de mouton au basilic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe-de-chambre & les finissez de même ; pour la farce, vous la ferez aussi de même, à cette différence près, que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crême ; quand elles seront bien enveloppées de farce & pannées, faites-les frire de

belle couleur, les servez garnies de persil frit ; dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat.

Haricot de mouton.

Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par morceaux, de la largeur de deux doigts & un peu plus long, faites un roux avec un peu de beurre & plein une cuiller à bouche de farine, faites le roussir sur un petit feu en le tournant toujours avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit de couleur de canelle bien foncée, ensuite vous y mettez la viande & la passez cinq ou six tours sur le feu en la tournant de temps en temps, après vous y mettez du bouillon ; si vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau un peu chaude, mettez-en peu à la fois ; pour que le roux se puisse bien délayer en remuant toujours avec la cuiller jusqu'à ce que vous ayez mis le tout ; assaisonnez votre viande avec du sel & du poivre, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, une gousse d'ail, faites cuire à petit feu ; à moitié de la cuisson, penchez votre casserole pour que la graisse vienne dessus, ôtez la avec une cuiller, & n'en laissez que le moins que vous pouvez ; ayez des navets bien ratissés & lavés, que vous coupez par morceaux, mettez-les dans la viande, faites-les cuire ensemble ; les navets & la viande étant cuits, ôtez le bouquet ; penchez encore la casserole pour ôter la graisse qui reste ; si la sauce étoit trop longue, il faut la faire réduire sur un bon feu, jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop liée, c'est-à-dire, qu'elle soit de l'épaisseur d'une crême double; dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par dessus, arrosez le tout avec la sauce.

Haricot de mouton distingué.

Il faut prendre un carré de mouton, coupez les côtes doubles, pour qu'elles soient plus épaisses, ne laissez à chacune qu'une côte, coupez-les très-courtes, & les parez proprement, applatissez-les un peu avec le couperet,

& les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, peu de thym, & basilic, deux clous de girofle, une demi gousse d'ail, sel, gros poivre, ayez des navets que vous coupez & tournez en amandes, faites-les bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau & les retirez à l'eau fraîche, mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour les colorer, peu de sel, gros poivre; lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis; vos côtelettes étant cuites, dégraissez-en la sauce & la passez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets, ayez soin que le ragoût n'ait point trop de sel, faites-le réduire au point d'une sauce, dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, & le ragoût de navets par dessus.

Epaule de mouton en ballon.

Désossez-la & l'arrondissez, faites-la tenir à force de ficelle: vous la mettez après cuire dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, pag. 30, bien assaisonnée; quand elle est cuite & bien essuyée, de sa graisse, servez-la avec le même ragoût que vous servez au gigot & au carré.

Epaule de mouton de différentes façons.

Elle se met à l'eau, pour lors vous la laissez dans son naturel; après lui avoir cassé les os, faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni: quand elle est cuite, dégraissez le bouillon & le faites réduire en glace; remettez dedans l'épaule pour la glacer; mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reste à la casserole, & servez cette sauce dessous l'épaule.

Elle se sert cuite à la broche avec sauce à la ciboulette, sauce à l'échalote, ragoût de chicorée, ragoût de laitue.

Epaule de mouton en croustade.

Cassez-en les os par dessous avec le dos du couperet: faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de sel; quand elle est cuite, retirez l'épaule de la cuisson pour en dégraisser la sauce, faites-la réduire en glace, & glacez tout le dessus de l'épaule &

la mettez refroidir ; mettez ensuite du bouillon dans la même casserole, pour en détacher tout ce qui reste : mettez-y après un peu de coulis, & passez cette sauce au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez : vous prenez ensuite l'épaule de mouton que vous mettez sur une tourtiere & la couvrez par-tout d'une farce, comme il est dit pour les côtelettes en robe de chambre, pag. 55 : vous pannez ensuite tout le dessus de la farce, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere ; quand elle est cuite & d'une belle couleur, retirez-la sur un linge blanc pour l'essuyer de sa graisse ; mettez-la sur le plat que vous devez servir, & la sauce dessous.

Epaule de mouton à la Turque.

Mettez cuire une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux oignons, quelques racines, un peu de sel, poivre ; quand elle est cuite, prenez un quarteron de riz que vous lavez, & mettez cuire avec le bouillon de la cuisson de l'épaule que vous passez au tamis sans le dégraisser, quand le riz est cuit & bien épais, mettez l'épaule sur le plat que vous devez servir, coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du riz, couvrez tout le dessus de l'épaule avec du riz ; & sur le riz vous y mettez du fromage de Gruyere râpé, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere avec un bon feu dessus ; servez avec une sauce d'un coulis clair.

Epaule de mouton au four.

Lardez, si vous voulez, une épaule de mouton avec de petit lard, mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule, deux ou trois oignons en tranches, un panais & une carotte coupés en zestes, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi feuille de laurier, & quelques feuilles de basilic, environ un bon demi-septier d'eau, ou du bouillon pour le mieux, sel, poivre ; si l'épaule est lardée de petit lard, vous y mettrez moins de sel ; mettez l'épaule dessus, & la

faites cuire au four : quand elle sera cuite, vous en passerez la sauce au tamis, & en presserez fort les légumes pour qu'ils fassent une petite purée claire pour lier la sauce, dégraissez cette sauce, & la servez dessus l'épaule.

Epaule de mouton à la sainte Menehoult.

Faites cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, oignons, racines, sel, poivre ; quand elle est cuite, vous l'ôtez de sa cuisson & l'égouttez, dressez-la sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une sauce bien liée, que vous faites en prenant deux cuillérées de coulis que vous mettez dans une casserole avec un morceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œuf, faites-la lier sur le feu & la versez dessus l'épaule, pannez-la de mie de pain, arrosez doucement la mie de pain, avec du dégraissis de la cuisson de l'épaule, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere avec un peu de feu dessus ; ensuite vous égoutterez la graisse qui est dans le plat ; essuyez les bords & servez dessous une sauce claire à l'échalote, ou simplement un peu de jus avec du sel, & gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la sauce que vous mettez sur l'épaule, prenez de la cuisson que vous dégraissez, & mettez un peu plus de farine avec le beurre.

Epaule de mouton à la roussie.

Ayez deux poignées de persil en branche sans ôter les queues & bien vert, lardez-en tout le dessus de l'épaule, qu'elle soit bien couverte, mettez à la broche, quand le persil sera échauffé, vous avez du sain-doux chaud que vous versez légérement sur le persil avec une cuiller & en mettez de temps en temps jusqu'à ce que l'épaule soit cuite ; pour la servir vous hacherez deux échalotes que vous mettrez dans un peu de jus avec sel, gros poivre, faites chauffer, dressez la sauce dessous l'épaule.

Hachis de mouton couvert.

Mettez cuire une épaule de mouton à la broche,

hachez très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalotes, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur, ensuite vous y mettez une bonne pincée de farine que vous remuerez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée, mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez-y une pincée de persil haché : faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, après vous prendrez l'épaule qui est cuite à la broche, levez-en toute la chair sans toucher à la peau & à tout le dessus, parce qu'il faut qu'elle paroisse comme entiere ; prenez la chair que vous avez enlevée, hachez-la très-fin, & la mettez avec l'oignon ; faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, arrosez le dessus de l'épaule avec de la graisse ou du beurre, pannez avec de la mie de pain, faites-lui prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus, dressez le hachis dans le plat, & le cachez avec l'épaule.

Saucisson d'une épaule de mouton.

Désossez à forfait une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous pourrez, mettez dessus une farce de godiveau, de l'épaisseur d'un petit écu, & sur cette farce, arrangez dessus des cornichons & du jambon coupés en filets ; remettez un peu de farce dessus seulement pour les faire tenir, roulez l'épaule & l'enveloppez bien serrée dans un linge, & la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, oignons, carottes, panais, sel, poivre : la cuisson faite, dégraissez la sauce & la passez au tamis ; faites-la réduire si elle est trop longue, mettez-y une cuillerée de coulis pour la lier, servez sur l'épaule.

Du bout saigneux du mouton ou collet.

Faites-le cuire à la braise, faite avec bouillon, sel, poivre, un bouquet, garni ; quand il est bien cuit, vous le pouvez servir avec.

Ragoût de navets.
Ragoût de concombre.
Ragoût de céleri.
Ragoût de passe-pierre ou sauce hachée.
Sauce à l'Angloise.
Sauce à la ravigote.

Quand il est fendu, il se met dans le pot ; après qu'il est cuit, mettez-le sur le gril avec graisse du pot, persil, ciboule hachés, sel, poivre, & pannez de mie de pain, & servez dessous une sauce au verjus.

De la poitrine de mouton de plusieurs façons.

Elle est aussi bonne dans le pot que le bout saigneux, & se fait griller de même, vous la faites aussi cuire à la braise, entiere ou coupée par morceaux, & la servez avec un ragoût de navets ; l'on en fait aussi un hauchepot. Voyez queue de bœuf en hauchepot, page 34.

Du filet de mouton en brezole.

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de toutes ses filandres, & le coupez mince ; mettez-le après dans une casserole, lit par lit, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, du lard fondu, sel, gros poivre, & le faites cuire à la braise à très-petit feu ; quand il est cuit, vous le dégraissez & détachez les filets ; ajoutez-y un peu de coulis dans la sauce, & servez.

Filet de mouton en paupiettes.

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute sa largeur ; applatissez-les & mettez dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs, roulez vos paupiettes & les faites cuire à la broche, enveloppées de lard & de papier ; quand elles sont cuites, servez dessous une bonne sauce.

Vous pouvez aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

Filet de mouton en profitrol.

Coupez le filet en petit carrés, applatissez les avec

un couperet & mettez dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupiettes ; vous donnerez après la forme d'un petit pain ; faites-les cuire à petit feu dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 29, quand ils sont cuits, vous les pouvez servir en différentes sauces dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons, ou un salpicon.

Langues de mouton de différentes façons.

Après l'avoir faite cuire dans l'eau, vous la servez communément grillée, pour lors vous ôtez la peau & la fendez à moitié, faites-la tremper avec de la graisse du pot, ou pour le mieux avec de l'huile fine, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre : pannez-la & la faites griller, & servez après avec une sauce au verjus.

Langues de mouton en papillotes.

Après qu'elles sont cuites dans l'eau, & nettoyées de leurs peaux, faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine ; mettez chaque moitié de langue avec tout l'assaisonnement dans du papier blanc & frotté d'huile, avec barde de lard dessus & dessous ; pliez le papier tout autour, pour que rien ne sorte, faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, & servez avec le papier.

Langues de mouton à la broche.

Prenez quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du sel, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte & un panais, quand elles sont presque cuites, ôtez en la peau, & les lardez en travers avec de gros lard, pour le mieux, si vous voulez à la place de gros lard vous piquerez tout le dessus avec de petit lard, embrochez-les dans un hatelet, & les attachez à la broche enveloppées avec du papier que vous graissez ; quand elles seront cuites de belle couleur, servez-les avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole, trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine,

ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu & ſervez deſſous les langues ; ſi vous les prenez chez la tripiere, ne les prenez point trop cuites, vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, ſel, poivre, une demi-gouſſe d'ail, & une échalote avant que de les préparer comme les précédentes.

Langues de mouton à la Flamande.

Prenez deux ou trois oignons que vous coupez en tranches, paſſez-les ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe colorer, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus, mettez-y auſſi des champignons, deux échalotes, perſil, ciboule, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, une pointe de vinaigre ; faites bouillir le tout enſemble un demi-quart d'heure, ayez trois langues de mouton cuites à l'eau que vous épluchez, & les fendez en deux ſans les ſéparer, mettez-les dans la ſauce pour les faire bouillir enſemble juſqu'à ce qu'elles aient pris goût & qu'il reſte peu de ſauce : ſervez.

Langues de mouton en cannelon.

Prenez deux langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en cinq ou ſix morceaux d'égale groſſeur & dans leur longueur, faites leur prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, ſel, poivre, faites une farce avec trois œufs durs, un peu de beurre, perſil, ciboule, une échalote, le tout haché, & un peu de baſilic haché comme en poudre, liez de trois jaunes d'œufs, mettez égoutter les filets de langue de mouton, & les eſſuyez avec un linge ; faites tenir un peu de cette farce après chaque morceau de langue, roulez-les enſuite dans la mie de pain, trempez-les après dans de l'œuf battu & les pannez, faites les cuire de belle couleur dorée.

Langues de mouton en ſur-tout.

Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de bon beurre manié avec une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuillerées de bon bouillon, perſil, ciboule, champignons, échalotes, une demi-gouſſe

d'ail, le tout haché, basilic en poudre, sel, gros poivre; faites lier cette sauce sur le feu, & un peu bouillir jusqu'à ce qu'elle soit épaisse; prenez deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau & froides, coupez-les en filets minces; prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de cette sauce dans le fond, & ensuite un filet de langue sur la sauce, vous continuerez à mettre des filets de langues l'un sur l'autre, & toujours de la sauce entre chaque couche; finissez par la sauce, bordez tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement, pannez tout le dessus avec de la mie de pain, & après avoir panné, vous arroserez tout le dessus avec de bon beurre chaud; mettez le plat sur un petit feu pour faire migeoter; couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain; quand il sera d'une belle couleur dorée, penchez un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop; essuyez les bords, & servez.

Langues de mouton à la poële.

Epluchez trois langues de mouton, après les avoir faites cuire à l'eau, fendez-les par la moitié sans les séparer, mettez-les dans une casserole avec de bon bouillon, deux cuillerées de coulis, si vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chaplure de pain dans un peu de bouillon, faites-la bouillir un instant & la passez au travers d'un tamis en la pressant avec une cuiller; cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts bourgeois où l'on veut éviter la dépense, & la peine de faire un coulis : après avoir mis votre coulis, vous y mettez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, faites bouillir pendant une demi heure, jusqu'à ce que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire.

Langues à la Gascogne.

Coupez par filets trois langues de mouton cuites à l'eau, ayez un plat qui aille au feu, mettez dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboule, une demi-gousse

d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les filets des langues, & les assaisonnez dessus comme dessous, couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, & sur la mie de pain, vous y mettrez partout de petits morceaux de beurre, gros comme des pois : ce qui nourrira votre ragoût, & empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu ; mettez le plat sur un petit feu, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus ; quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce.

Langues au gratin.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, faites-les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu, ajoutez-y un peu de coulis ; pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu, mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faite avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboule hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre ; mêlez le tout ensemble, & mettez votre plat sur un peu de cendres chaudes, jusqu'à ce que votre farce se soit attachée au plat, ensuite vous en égoutterez le beurre, essuyez les bords du plat, servez dessus les langues avec leur sauce.

Langues à la sainte Menehoult.

Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez, & fendez en deux sans les séparer, & les mettez prendre du goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-setier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, le tout entier, deux clous de girofle, sel, gros poivre, ensuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans & les panuez de mie de pain, faites-les griller de belle couleur ; & les servez avec une sauce piquante,

faite de cette façon, mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une demi-gousse d'ail, un morceau de beurre; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur; ensuite vous y mettrez une pincée de farine mouillée avec un peu de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, sel, poivre; faites bouillir la sauce pendant un quart d'heure, dégraissez-la & la passez au tamis : cette sauce peut vous servir pour toutes sortes d'entrees de broche & grillées qui ont besoin d'être relevées.

Langues de mouton à la cuisiniere.

Après les avoir faites griller, comme il est dit à l'article des langues de mouton, mettez dans une casserole, gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade, tournez-la sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche : servez dessous les langues.

Hatelet de langues de mouton.

Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en morceaux carrés de même grandeur, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; mouillez avec du coulis si vous en avez, sinon mettez-y une bonne pincée de farine, & mouillée avec du bouillon, laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse; vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la sauce sur le feu sans qu'ils bouillent; mettez ensuite refroidir le ragoût, & embrochez tous les petits morceaux de langues dans des petites brochettes de bois, faites tenir toute la sauce après & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de temps en temps avec un peu de beurre, quand ils sont grillés de belle couleur, servez à sec avec les brochettes.

Des pieds de mouton, comment les accommoder.

Après les avoir bien faits cuire dans de l'eau, il faut

les éplucher de ce qui reste de poil, ôtez les gros os, mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni, faites-leur faire quelques tours sur le feu; quand ils sont cuits & la sauce réduite, il ne faut point les dégraisser: mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, si vous en avez, faites-la lier sur le feu, & en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de mouton à la sainte Menehoult.

Quand ils sont cuits dans l'eau, vous leur ôtez les gros os & les laissez entiers; mettez les après dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent: quand ils sont refroidis, trempez-les dans le restant de la sauce, & les pannez de mie de pain; faites-les griller, & les servez à sec, avec une sauce piquante & claire.

Pieds de mouton à la ravigote.

Quand ils sont cuits dans l'eau, ôtez-en les gros os; & les mettez dans une casserole avec bon beurre, un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, sel, poivre, faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite; quand vous êtes prêt à servir, vous mettez dans votre ravigote, qui est composée de toutes sortes de fournitures de salade, comme cerfeuil, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, peu de baume, peu d'estragon, de la civette; faites blanchir le tout un demi-quart d'heure au plus, retirez-les de l'eau & les pressez, hachez les très-fin, servez-les dans le ragoût, que la sauce ne soit ni trop claire ni trop épaisse, & assaisonnez d'un bon goût.

Pieds de mouton farcis.

Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans un peu de bouillon avec du sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, faites-les migeoter pendant une demi-heure, retirez-les & les désossez le plus que vous pourrez, & à la place

des os, vous y ferez entrer une farce de cette façon ; hachez un petit morceau de viande cuite, avec autant de graiſſe de bœuf, un peu de mie de pain deſſéchée, avec du lait, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule hachés, liez de trois jaunes d'œufs, après qu'ils ſeront farcis, ſi vous voulez les frire, trempez-les dans de l'œuf battu, & les pannez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, ſervez ſortant de la poële : ſi vous voulez les ſervir ſans être frits, vous les tremperez dans du beurre chaud, pannez-les de mie de pain ; vous pouvez les faire griller, ou leur faire prendre couleur ſur le plat que vous devez ſervir, avec un couvercle de tourtiere & du feu deſſus, égouttez-en la graiſſe, s'il y en a, ſervez les bords du plat bien eſſuyés. L'on peut y mettre une ſauce d'un jus clair ſi l'on veut.

Pieds de mouton à l'Angloiſe.

Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez les dans une caſſerole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, ſel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gouſſe d'ail, une racine coupée en zeſte, faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût ; quand ils ſeront bien cuits, mettez-les égoutter, ôtez-en les os, & à la place vous avez autant de mie de pain coupée de la longueur & groſſeur des os ; faites-les frire en les paſſant ſur le feu avec du beurre, juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur dorée, mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avez ôté, dreſſez-les ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une ſauce piquante qui eſt la premiere que vous trouverez à l'article des ſauces.

Pieds de mouton de différentes façons.

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous voulez faire ; quand ils ſont bien cuits, vous ôtez l'os de la jambe & laiſſez le pied entier ; ſi vous voulez les ſervir avec une ſauce, après les avoir épluchés de ce qui reſte de poil, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, ſel, poivre ; faites-les bouillir à petit feu pendant une

demi-heure ; lorfqu'ils auront pris affez de goût, retirez-les fur un linge propre pour les effuyer de leur graiffe, dreffez-les fur le plat que vous devez fevir ; mettez par deffus telle fauce que vous jugerez à propos, comme à la Hollandoife, à l'Efpagnole, & autres que vous trouverez à l'article des fauces.

Pieds de mouton en fur-tout.

Après les avoir fait cuire comme ci-deffus, vous prenez le plat que vous devez fervir, qui doit aller au feu, mettez par tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvu qu'elle foit bonne & affaifonnée de bon goût, arrangez les pieds deffus cette fauce, couvrez-les avec de la même farce, uniffez le deffus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain ; mettez votre plat fur un petit feu, & le couvrez avec un couvercle de tourtiere, & du feu deffus jufqu'à ce qu'il foit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graiffe, & fervez dans le fond une fauce claire, piquante, qui eft la premiere que vous trouverez à l'article des fauces.

Pieds de mouton au gratin.

Faites-les cuire dans l'eau, & enfuite vous les mettez prendre du goût dans une cafferole, avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon & autant de coulis, un bouquet de perfil, ciboule, une demi-gouffe d'ail, deux clous de girofle, fel, gros poivre ; faites-les bouillir à petit feu, & réduire à courte fauce, ôtez le bouquet & les fervez fur un gratin, comme celui des langues de mouton, ci-devant, page 62.

Pieds de mouton aux concombres.

Faites-les cuire & prendre du goût comme il eft dit aux pieds de mouton de différentes façons, ci-devant, page 63, & à la place d'une fauce, un ragoût de concombres, comme il eft expliqué ci-après.

Pieds de mouton aux concombres en fricaffée de poulets.

Vous coupez chaque pied en trois morceaux ; après les avoir faits cuire à l'eau & bien épluchés, mettez-les

dans la casserole avec autant de concombres coupés en gros dés, que vous aurez fait mariner pendant une heure, avec une cuillerée de vinaigre & un peu de sel, pressez-les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau, mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez après une pincée de farine, mouillée avec du bouillon; laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, & qu'il n'y ait presque plus de sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne; avant que de servir, goûtez s'il y a assez de sel & de vinaigre, ajoutez-y un peu de gros poivre.

Pieds de mouton au basilic.

Faites-les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons, ci-devant, page 66, mettez-les refroidir, & ensuite les trempez dans de l'œuf battu pour les panner de mie de pain; faites-les frire dans du saindoux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, & les servez garnis de persil frit. *Les pieds farcis* se font de la même façon, à cette différence que quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une farce bien liée avec de l'œuf, & les trempez ensuite dans de l'œuf pour les panner de la même façon que les précédentes.

Pieds de mouton à la sauce Robert.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-le cuire à moitié, mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois & bien épluchés, mouillez avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre; quand votre ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre, & servez à courte sauce.

Des rognons de mouton, comment les servir.

Ils se font cuire sur le gril, il faut les ouvrir par le

milieu, & leur passer au travers une petite brochette, assaisonnez-les de sel, poivre ; quand ils sont cuits, vous mettrez dessous une sauce à l'échalotte.

Les rognons extérieurs, appellés animelles, se servent pour entremets, ôtez la peau, coupez-les en tranches, & les faites mariner avec sel, poivre, jus de citron, essuyez-les après & les farinez, faites-les frire, & servez garnis de persil frit.

De la queue de mouton.

Elle se sert cuite à la braise comme la langue de bœuf, page 29.

Queue de mouton de plusieurs façons.

Vous prenez cinq ou six queues de mouton, après les avoir faites cuire dans une petite braise qui est composée de bouillon, deux oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre ; faites-les cuire trois ou quatre heures : quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différents changements ; si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides, trempez-les dans deux œufs battus comme pour une omelette, pannez-les ensuite avec de la mie de pain ; quand elles sont toutes pannées, trempez-les après dans de l'huile fine, ou de la graisse du derriere du pot, qu'elle soit tiede ; repannez-les une seconde fois, & les mettez griller à petit feu, ayez soin de les arroser sur le gril, avec le zeste de l'huile ou graisse ; quand elles sont grillées de belle couleur, servez-les à sec ou avec une petite sauce claire à l'échalote.

Si c'est pour les servir frites, quand elles sont cuites & refroidies, comme il est dit ci-dessus, pannez-les simplement dans des œufs battus, trempez-les de mie de pain, & les faites frire de belle couleur ; servez-les avec du persil frit.

Etant cuites à la braise, elles se servent avec un coulis de lentilles & petit lard, ou un ragoût de choux & petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre au parmesan, pour lors il faut très-peu de sel dans la braise, vous prenez la

plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond un peu de coulis & du parmeſan rapé, arrangez les queues de mouton deſſus, mettez deſſus les queues un peu de ſauce & du parmeſan, il faut les faire migeoter un quart-d'heure ſur le feu, & paſſer la pelle rouge par deſſus pour les glacer, ſervez de belle couleur à courte ſauce.

Queues de mouton au riz.

Ayez cinq belles queues de mouton, mettez-les cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de giroſle, une demi-gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre, faites-les cuire à petit feu, & les retirez enſuite de leur braiſe pour les mettre égoutter & refroidir, prenez environ ſix onces de riz, bien épluché, que vous lavez pluſieurs fois à l'eau tiede en le frotant avec les mains, mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a ſervi à faire cuire les queues, paſſez-le au tamis ſans le dégraiſſer, & s'il n'y en avoit point aſſez, vous en mettez un peu d'autre, faites cuire le riz à petit feu, il faut qu'il reſte bien épais ſans être trop cuit; quand il ſera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez ſervir avec un peu de riz, arrangez les queues deſſus ſans qu'elles ſe touchent, couvrez-les toutes avec le reſtant du riz, en leur conſervant à chacune leur forme de queue; dorez un peu le deſſus avec de l'œuf battu, mettez le plat ſur un peu de cendres chaudes, & un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu, laiſſez-les juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, & que le riz ſoit en croûte; alors vous penchez un peu le plat pour en égoutter la graiſſe; eſſuyez les bords & ſervez.

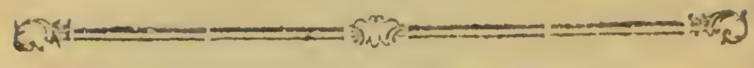
Queues de mouton à la Pruſſienne.

Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard, faites blanchir le tout un quart-d'heure à l'eau bouillante, & le retirez à l'eau fraîche, preſſez le chou & le coupez en pluſieurs morceaux que vous ficelez chacun dans leur particulier; coupez auſſi le petit lard en pluſieurs morceaux

ceaux ſans les ſéparer d'avec la couenne, ficelez-les, mettez les queues dans le fond d'une petite marmite, les choux, le lard & ſix gros oignons par deſſus, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail, une très-petite branche de fenouil, un peu de ſel, gros poivre, mouillez avec du bouillon, faites cuire à la braiſe à très-petit feu, coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, paſſez-les ſur le feu avec du beurre, juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, vous les mettez égoutter; mettez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reſte des croûtons, faites-la rouſſir, & mouillez avec du bouillon de la cuiſſon des choux & un filet de vinaigre; faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le temps de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût; dégraiſſez-le & le paſſez au tamis. Quand les queues ſeront cuites & qu'il n'y reſte plus de ſauce, mettez-les égoutter, eſſuyez le tout avec un linge; dreſſez les queues entremêlées de choux, les oignons autour, le lard & les croûtons par deſſus les choux; ſervez la ſauce par deſſus.

Queues de mouton aux choux à la bourgeoiſe.

Faites cuire cinq ou ſix queues de mouton dans une petite braiſe légere, faite avec un peu de bouillon, peu de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail; faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche & le preſſez, ôtez-en le trognon, hachez le chou; coupez en petits dés un quarteron de petit lard ou une demi-livre; mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & de beurre, paſſez-les enſemble & les mouillez avec un peu de bouillon ſans ſel, laiſſez cuire une heure à petit feu juſqu'à ce que le choux & le lard ſoient bien cuits & le ragoût bien lié, mettez égoutter les queues, eſſuyez-les avec un linge, dreſſez-les dans le plat un peu diſtanciées les unes des autres; couvrez chaque queue avec du ragoût: ſervez chaudement.



CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ses parties.

LE veau est d'une grande utilité en cuisine, il fournit de quoi diversifier une table ; voici les parties dont nous faisons usage, la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la fressure qui comprend le mou, le cœur & le foie ; la fraise, les pieds, les ris, la longe avec le casi, la ruelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendon, la queue, les filets, les rognons, la moëlle, dite amourette.

De la tête de veau, comment accommodée.

Après lui avoir ôté ses mâchoires, faites-la dégorger une nuit entiere dans l'eau, après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche : délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans, assaisonnez-la de sel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais ; quand la tête est bien cuite, mettez-la égoutter, découvrez la cervelle & la servez avec une sauce au vinaigre ; *vous pouvez aussi quand* elle est cuite, comme ci-devant, la servir avec plusieurs sauces différentes, comme sauce à la poivrade, sauce à la ravigote, sauce à l'Italienne.

Tête de veau farcie à la bourgeoise.

Ayez une tête de veau avec sa peau bien blanche & bien échaudée, enlevez la peau de dessus la tête, & prenez garde de la couper ; vous désossez ensuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux & les bajoues, faites une farce avec la cervelle, de la ruelle de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché très fin, assaisonnez avec du sel, gros poivre, persil, ciboule hachée, une demi-feuille de laurier, thym & basilic hachés comme en poudre ; mettez-y

deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie, liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, & les trois blancs fouettés, prenez la langue, les yeux, dont vous ôtez tout le noir, les bajoues, épluchez le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, & les coupez en filets ou en gros dés, & les mêlez dans votre farce, mettez la peau de la tête de veau sans être blanchie dans une casserole, les oreilles en dessous, & la remplissez avec votre farce; ensuite vous la cousez en la plissant comme une bourse, ficelez-la tout autour en lui redonnant sa forme naturelle, mettez-la cuire dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec un demi-setier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux racines, oignons, sel, poivre, faites-la cuire à petit feu pendant trois heures; lorsqu'elle est cuite, mettez-la égoutter de sa graisse & l'essuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle, passez une partie de sa cuisson au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez, & y mettez un filet de vinaigre, faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce, servez sur la tête de veau.

Si vous voulez vous servir de cette tête de veau pour entremets froid, il faudroit y mettre dans la cuisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre, & moins de bouillon, laissez-la refroidir dans sa cuisson, & servez sur une serviette.

Tête de veau à la sainte Menehoult.

Otez en les mâchoires & coupez le museau jusqu'auprès des yeux, mettez-la dans une marmite avec de l'eau, & la faites écumer comme un pot au feu; ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsque la tête est cuite vous la tirez pour la bien égoutter; ôtez les os qui sont sur la cervelle, dressez-la sur le plat que vous devez servir, mettez sur toute la tête une sauce de cette façon; mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus grosse qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel

gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre, délayez le tout ensemble, & y ajoutez un demi-verre de bouillon; faites lier la sauce sur le feu, qu'elle soit bien épaisse; mettez en par tout dessus la tête, pannez-la de mie de pain, arrosez après la mie de pain avec un peu de beurre, faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain; quand elle sera de belle couleur dorée, penchez le plat pour égoutter la graisse, essuyez les bords, servez dans le fond une sauce piquante que vous trouverez la premiere à l'article des sauces.

Les yeux de veau, comment les servir.

Après en avoir ôté ce qui est mauvais, vous les faites blanchir & cuire dans une braise faite avec vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons, si vous les mettez à la sainte Menehoult, pannez-les, faites-les griller & servez dessous une sauce à la poivrade; *étant cuits* à la braise comme ci-dessus, ils se servent avec différents ragoûts, comme concombres, petits oignons, ou un salpicon.

Langue de veau de différentes façons.

La langue de veau étant cuite à la braise, se sert aussi de différentes façons, & s'accommode de la même façon que la langue de bœuf. Voyez langue de bœuf, page 29.

Cervelles de veau en matelote.

Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, & les faites cuire avec vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni, vous faites un ragoût de petits oignons & racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni, assaisonné de bon goût & lié de coulis, servez-le autour des cervelles. Vous pouvez aussi les servir de la même façon avec différents ragoûts pour entrée; *elles se servent encore* pour entremets quand elles sont marinées, faites-la frire, & servez garni de persil frit.

Cervelles de veau au soleil.

Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiede, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic: la cuisson faite, coupez chaque morceau de cervelle en deux & les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine délayée avec une cuillerée d'huile, un demi-setier de vin blanc & du sel fin; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée & la pâte croquante; servez chaud.

Oreilles de veau de plusieurs façons : elles se servent avec différentes sauces, quand elles sont cuites dans une braise blanche.

Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir & les épluchez après pour qu'il ne reste point de poil, faites la braise de cette façon, mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain, si vous êtes dans le temps, un bouquet garni, sel, & quelques racines, faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard. C'est ce que l'on appelle braise blanche.

Quand elles sont cuites, servez avec sauce piquante.

Quand elles sont cuites, vous en faites aussi de menus droits; vous pouvez encore *les farcir*, les tremper dans des œufs battus *pour les panner & servir frites.*

De telle façon que vous le mettiez, faites les toujours cuire à la braise auparavant.

Oreilles de veau aux pois.

Prenez-en quatre que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, & les retirez à l'eau fraîche; quand elles sont bien épluchées faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, sel, poivre, un bouquet de persil, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier; quand elles sont cuites & blanches vous les servez avec le ragoût de pois qui suit:

prenez un litron & demi de petits pois que vous passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, mettez-y une pincée de farine, & mouillez moitié jus & moitié bouillon, faites cuire à petit feu; quand ils sont cuits mettez y gros comme une noix de sucre, un peu de sel fin, si vous avez du coulis, mettez-en une cuillerée; que votre ragoût ne soit point clair, & servez sur les oreilles de veau.

Oreilles de veau au fromage.

Prenez six oreilles de veau bien échaudées, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour les éplucher des poils qui seront restés, mettez-les cuire avec un verre de vin blanc, & deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un peu de beurre; quand elles seront cuites, mettez-les égoutter, faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites dessécher sur le feu avec un demi-setier de lait, un peu de fromage de Gruyere rapé; tournez jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez-la refroidir, & y mettez ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs crus, pilez les ensemble & en farcissez le dedans des oreilles : après vous tremperez les oreilles dans du beurre un peu chaud, pour les panner moitié mie de pain & moitié fromage de Gruyere rapé, mêlés ensemble, arrangez les dans le plat que vous devez servir, faites-leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere, essuyez les bords du plat : servez sans sauce.

Oreilles de veau à la Tartare.

Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau, fendez-les par le gros bout sans les séparer; & pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur, vous y passerez à chacune une brochette en travers; mettez-les dans une petite marmite pour les faire cuire de la même façon que les précédentes; quand elles seront cuites & bien égouttées, trempez-les dans du beurre

chaud & les pannez de mie de pain ; faites-les griller en les arrosant légérement avec le reste du beurre où vous les avez trempées ; quand elles seront de belle couleur, servez-les avec une sauce claire, faite avec un peu de bouillon, de verjus, échalote hachée, sel, gros poivre.

Fressure de veau à la bourgeoise.

Prenez la fressure, qui comprend le mou, le cœur & la rate, que vous coupez par morceaux, & faites dégorger dans l'eau froide, & blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-la après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni, passez-la sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez après avec du bouillon.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, faites lier sur le feu, & avant que de servir mettez-y un filet de verjus.

Foie de veau de différentes façons.

Il se met communément cuire à la broche, piqué de petit lard, & servez dessous une sauce au petit maître.

On les fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 29, piqué de gros lardons ; quand il est cuit vous le servez aussi avec la même sauce.

Foie de veau à l'étuvée.

Prenez un foie bien blond, ôtez-en les nerfs, & le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt, mettez fondre du beurre dans une poële, & faite cuire dedans les morceaux de foie assaisonnés de sel & poivre ; quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre, vous les retirez après de la poële, & mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché, remuez dans la poële, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un demi-setier de vin, faites bouillir un instant la sauce en servant un filet de vinaigre.

Foie de veau à la bourgeoise.

Coupez par tranches un foie de veau & le mettez dans une casserole avec de l'échalote, persil, ciboule hachés

un morceau de beurre ; passez-les sur le feu, & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, sel, gros poivre, laissez bouillir une demi-heure, délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus, quand le foie est cuit & qu'il reste peu de sauce, mettez-y la liaison, faites lier sans bouillir, & servez.

Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon.

Après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poële sur le feu avec beaucoup d'échalotes hachées, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-le cuire à petit feu ; avant que de le servir, vous y mettrez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foie de veau en crépine.

Coupez en petits dès deux gros oignons, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, hachez un foie de veau avec trois quarterons de graisse de bœuf, ensuite mettez-le dans un mortier, avec l'oignon que vous avez fait cuire, une mie de pain desséchée sur le feu avec un demi-setier de lait, persil, ciboule, champignons hachés, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs, & quatre blancs fouettés, pilez le tout ensemble; prenez une moyenne casserole, mettez des bardes de lard dans le fond, & une crépine de cochon dessus que vous aurez fait tremper une demi-heure dans l'eau fraîche, & bien pressée avec vos mains pour en faire sortir l'eau ; mettez dans la crépine toute votre farce, unissez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble, couvrez la casserole d'une feuille de papier & d'un couvercle, faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes pendant une demi heure, ensuite vous égouttez la graisse, & tirez en douceur sur un linge blanc votre crépine pour ne la point rompre, & l'essuyez du restant de sa graisse, dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par dessus une bonne sauce un peu claire, où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus.

Foie de veau à l'Italienne.

Coupez un foie de veau en filets fort minces, ayez du persil, ciboule, champignons, une demi-gousse d'ail, deux échalotes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre; prenez une moyenne casserole, mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau, assaisonnez par dessus avec du sel, gros poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes, continuez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foie, en l'assaisonnant à chaque couche, comme vous avez fait à la premiere, faites-le cuire à petit feu pendant une heure, ensuite vous le retirez de la casserole avec une écumoire, dégraissez la sauce, mettez y un très-petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre, faites lier la sauce sur le feu en la tournant avec une cuiller: si elle étoit trop courte, vous y ajouterez un peu de jus, mettez le foie dans la sauce pour le faire chauffer, dressez dans le plat que vous devez servir.

De la fraise de veau & des pieds, comment les accommoder.

Ils se mettent de la même façon & souvent ensemble; la façon la plus commune & la plus pratiquée est au naturel.

Vous la faites blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme il est expliqué ci-devant pour la tête de veau, & servez de même. Voyez page 74.

Fraise de veau de différentes façons.

Quand elle est cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez servir de différentes façons; si vous voulez la servir frite, dégraissez-la & la coupez par petits bouquets, trempez-la dans une pâte & la faites frire, & servez garni de persil frit.

Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du sel fin, délayez votre pâte jusqu'à ce qu'elle coule de la cuiller sans être trop claire.

Vous la pouvez aussi servir avec différentes sauces, quand elle est cuite dans un blanc, dégraissez-la & la coupez par petits bouquets, faites-la bouillir à petit feu dans la sauce où vous la voulez servir; qu'elle soit d'un bon goût & bien dégraissée.

Beignets de fraise de veau.

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, du sel, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle; quand elle est cuite, mettez-la égoutter & la dégraissez, coupez la par petits bouquets, & la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, persil, ciboule, échalotes, le tout haché, sel, gros poivre, faites tiédir la marinade; ensuite vous retirez tous les petits morceaux de fraise, & les roulez à mesure, en faisant tenir les fines herbes après; quand ils seront froids, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire d'une belle couleur dorée.

Fraise de veau au gratin de fromage.

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, comme la précédente, quand elle sera cuite & égouttée, dégraissez-la un peu, mettez dans une casserole cinq ou six oignons coupés en dés avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & qu'ils commencent à se colorer, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre, mettez-y la fraise & la faites mijoter ensemble, jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain & autant de fromage de Gruyere rapé, deux jaunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans le fond du plat que vous devez servir, faites-le attacher sur un petit feu, ensuite vous avez des filets de mie de pain coupés en long, de la largeur d'un doigt, passez-les avec du beurre, dressez la fraise sur le gratin, les filets de pain autour; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec

une pincée de farine, un demi-verre de bouillon, une cuillerée de moutarde, faites lier cette sauce sur le feu, qu'elle soit une peu épaisse, mettez-la sur la fraise, pannez tout le dessus, moitié mie de pain & moitié fromage de Gruyere rapé, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere; il faut qu'elle soit d'une belle couleur dorée, & qu'il ne reste point de sauce.

Pieds de veau de plusieurs façons.

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise; si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits & égouttés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre & vinaigre.

Si vous voulez les mettre *en fricassée de poulets.*

Coupez-les par morceaux après qu'ils sont cuits, & les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure à petit feu; la sauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre & autant de bouillon; faites lier sans bouillir, & servez.

Si vous voulez les servir *en menus droits.*

Vous les accommoderez de la même façon que les palais de bœuf, page 32.

Pieds de veau à la Camargot.

Prenez quatre pieds de veau, faites-les cuire dans l'eau, quand ils sont cuits & bien égouttés, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, de l'échalote hachée, un verre de bouillon, faites-les migeoter une demi-heure à petit feu; avant que de servir vous y mettez un anchois haché que vous délayez bien dans la sauce, une pincée de persil blanchi haché, & si la sauce n'a point assez d'acide, vous y

remettrez encore un peu de verjus : servez à courte sauce.

Pieds de veau à la sainte Menehoult.

Fendez par le milieu avec le couperet quatre pieds de veau bien échaudés, ficelez-les & les mettez dans une marmite avec du bouillon bien gras, une cuillerée de sain-doux, un poisson d'eau-de-vie, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, thym, basilic, sel, poivre, une pincée de coriandre, faites-les cuire à petit feu, lorsqu'ils sont cuits, & qu'il n'y a que peu de sauce, mettez-les refroidir à moitié, retirez-les pour les panner de mie de pain, arrosez légérement le dessus de mie de pain avec la même graisse, faites-les griller de belle couleur, & vous les servirez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Pieds de veau frits.

Prenez quatre pieds de veau que vous fendez en deux, faites-les cuire dans une eau blanche qui se fait en délayant deux cuillerées de farine, avec une pinte d'eau & du sel ; quand ils sont cuits, vous les mettez mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, échalote, persil, ciboule, thym, laurier, basilic ; quand ils ont pris du goût suffisamment, vous les retirez de la marinade, farinez-les & les faites frire ; servez garni de persil frit.

Usage des ris de veau, & comment accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiede, & les faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, & les mettez dans tels ragoûts que vous jugez à propos.

On en sert piqués de petit lard cuit à la broche ; *ou en fricandeau.*

Ris de veau à la pluche verte.

Prenez trois ou quatre ris de veau suivant qu'ils sont

gros, faites-les dégorger à l'eau tiede, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez le cornet, laiſſez-les gorges, mettez cuire les ris & les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, un clou de giroſle, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de baſilic, ſel, poivre; lorſqu'ils ſont cuits, paſſez la ſauce au tamis; faites-la réduire ſi elle eſt trop longue, mettez-y après une demi-cuillerée de verjus, avec gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier ſur le feu, que la ſauce ſoit d'une conſiſtance comme une crême double, mettez-y une bonne pincée de perſil blanchi, haché très-fin, dreſſez les ris de veau dans le plat & la ſauce par deſſus, ſervez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de veau à la Lyonnoiſe.

Faites dégorger & blanchir trois ou quatre ris de veau, prenez une demi-livre de lard bien entre-lardé, coupez-le en lardons & le mettez dans une caſſerole pour le faire ſuer à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit preſque cuit; enſuite vous en larderez les ris de veau en travers, mettez les dans une caſſerole avec de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de giroſle, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, pointe de ſel, faites cuire les ris de veau une demi-heure, paſſez leur cuiſſon dans un tamis & la dégraiſſez, remettez-la ſur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le deſſus des ris de veau, mettez un demi-verre de bouillon dans une caſſerole avec deux cuillerées à bouche de verjus, détachez ce qui reſte dans la caſſerole, enſuite vous y mettrez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, faites lier ſur le feu ſans bouillir, ſervez deſſous les ris de veau pour hors d'œuvre, ou pour entremets.

Ris de veau aux fines herbes.

Hachez très-fin un peu de fenouil, perſil, ciboule, une petite pointe d'ail, deux échalotes, maniez toutes

ces fines herbes avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros poivre, faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piquez-les dans plusieurs endroits par dessus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes, mettez les ris dans une casserole avec quelques bardes de lard par dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, faites-les cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que migeoter; quand ils seront cuits, dégraissez la sauce qui doit être courte, servez dessus les ris de veau : si vous avez une cuillerée de coulis, vous la mettrez dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Ris de veau en caisses.

Prenez deux ris de veau s'ils sont gros ou trois petits, faites-les dégorger à l'eau tiede, & ensuite blanchir, en les faisant bouillir dans de l'eau pendant un demi quart d'heure, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez-en le cornet & coupez les ris & la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une échalote, le tout haché, sel, gros poivre; il faut faire sept ou huit petites caisses de papier de la longueur de trois doigts, frottez-les en dessous avec de l'huile, mettez les ris de veau avec tout leur assaisonnement dans les caisses; mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier huilé dessous, faites cuire sur un très petit feu de cendres chaudes pendant une demi heure, ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pelle s'il étoit trop fort; quand ils sont cuits, mettez-y légérement un jus de citron ou filet de vinaigre blanc.

Ris de veau en hatelet.

Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines & carrées de la largeur d'un doigt, faites-les suer dans une casserole sur un petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, vous avez deux ris de veau dégorgés & blanchis que vous coupez en dés, mettez-les dans la casserole du petit lard, avec persil, ciboule,

champignons, une échalote, une pointe d'ail, le tout haché; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon; faites bouillir une demi-heure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; si le petit lard n'a point assez salé le ragoût, vous y mettrez un peu de sel avec de gros poivre, ne dégraissez point le ragoût; quand il est presque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œufs cruds, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, & que la sauce soit si épaisse qu'elle se colle après la viande, ôtez-le du feu, étant à moitié refroidi; vous embrochez le tout dans un petit hatelet d'argent ou de petites brochettes de bois; faites-y tenir toute la sauce, pannez-les à mesure avec de la mie de pain, & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée. servez à sec pour entremets, ou pour hors-d'œuvre.

Ris de veau frits.

Ayez deux ris de veau un peu gros, faites-les dégorger à l'eau tiede pendant une heure, & les faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois, mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de farine, avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gousse d'ail, deux échalotes, trois ou quatre ciboules, une pincée de persil, une feuille de laurier, thym, basilic, poivre, faites tiédir la marinade, en remuant le beurre, jusqu'à ce qu'il soit fondu, ensuite vous y mettez les ris de veau, & les ôtez du feu pour les laisser mariner une heure & demie ou deux heures, mettez-les égoutter, & essuyez avec un linge, farinez-les & les faites frire de belle couleur; lorsqu'ils sont retirés vous jettez du persil dans la friture pour le faire frire bien verd & croquant, que vous servez autour des ris. Toutes sortes de marinades se font de même.

Ris de veau en ragoût.

Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger & blanchir, coupez-le en cinq ou six morceaux, & le

mettez dans une casserole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, passez-les sur le feu, & y mettez ensuite une pincée de farine, mouillez avec un verre de bon bouillon & un demi-verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, dégraissez-le & y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis; ce ragoût vous sert à garnir toutes sortes d'entrées de viande & de tourtes; si c'est pour tourtes, il faut faire la sauce un peu plus grande; ce ragoût vous sert aussi pour entremets, pour lors il faut deux ris; & à la place de coulis, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, & dégraissez moins le ragoût, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne; servez à courte sauce, & y ajoutez un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide.

Du rognon de veau, il tient à la longe.

Quand il est cuit à la broche, on s'en sert à faire des farces, vous le hachez avec la graisse, & mettez persil, ciboule, champignons hachés séparément, vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs, & l'assaisonnez de bon goût.

Vous vous servez de cette farce à faire *des rôties de tourtes, des cannelons*, & pour les ragoûts où vous avez besoin de farce; vous en faites aussi *des omelettes.*

Longe de veau de plusieurt façons.

La longe de veau se sert pour grosse piece de milieu. Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

Quand elle est bien cuite, servez dessous une poivrade, ou pour le mieux, si vous voulez, piquez le dessus de petit lard, servez avec la même sauce.

Le casi se prépare de même façon.

Casi de veau à la crême.

Mettez dans un vaisseau juste à la grandeur du casi, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié

de farine, deux gousses d'ail, quatre échalotes, persil, ciboule entiere, une feuille de laurier, thym, basilic, quatre clous de girofle, deux oignons ou tranches, sel, poivre, faites tiédir cette marinade, & la remuez sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu, ôtez-la du feu pour y mettre le casi, & lui faire prendre goût pendant douze heures, ensuite vous l'égouttez & bien essuyez, couvrez-la de papier bien beurré, faites-le cuire à la broche, servez le avec une sauce piquante de cette façon : passez sur le feu deux oignons en tranches avec un morceau de beurre ; quand il est bien coloré, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du coulis, sel, poivre, faites bouillir un quart d'heure, dégraissez-la, & la passez au tamis : servez dessous le casi.

La longe & le cuisseau se préparent de même, à cette différence que le dernier il faut le larder de gros lard.

Casi glacé.

Pour le glacer, vous le piquez de petit lard, & le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoise, page 98.

Casi à la daube.

Vous l'assaisonnez, & faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes sortes de daubes se font de même.

Casi à l'étouffade.

On le met comme la rouelle de veau entre deux plats, page 96. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettrez point de coulis, & réduirez la sauce très-courte pour qu'elle se mette en gelée.

Poitrine de veau de différentes façons.

Elle se met en fricassée de poulets, vous la coupez par morceaux que vous faites dégorger dans de l'eau, & la faites blanchir, passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bouillon.

Quand elle est cuite & dégraissée, liez-la de trois

jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, mettez un filet de verjus en servant.

Elle se sert aussi aux choux avec petit lard; vous la coupez par morceaux & la faites blanchir.

Faites aussi blanchir un chou & un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, vous ficelez après chacun en son particulier, & faites cuire le tout ensemble avec bon bouillon, n'y mettez point de sel, par rapport au petit lard.

Quand le tout est cuit, retirez le chou & la viande que vous dressez dans la terrine que vous devez servir; dégraissez le bouillon où vous avez fait cuire la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire la sauce si elle est trop longue, goûtez si elle est de bon goût, & servez dans la terrine sur la viande.

Vous pouvez aussi la servir en fricandeau, ou cuite à la braise, avec un ragoût de pointe d'asperges : *les tendons* sont excellents aux petits pois.

Vous coupez les tendons que vous faites blanchir & mettez dans une casserole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet, passez-les sur le feu & mouillez de bon bouillon; ajoutez-y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de sel, & gros comme une noisette de sucre, servez à courte sauce.

Poitrine de veau au roux.

Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux comme la précédente, ou la laissez entiere, vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine; quand il est roux de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou du bouillon, & ensuite le veau que vous faites cuire à petit feu, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre; quand la viande est cuite, dégraissez la sauce, & servez à courte sauce.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder de même roux.

Les pigeons aux roux se font de la même façon.

Elle se sert aussi marinée frite; vous la coupez par

morceaux de la largeur d'un doigt, vous mettez dans une casserole un petit morceau de beurre que vous maniez avec une cuillerée de farine, mettez sel, poivre, vinaigre, persil, ciboule, thym, laurier, basilic, trois clous de girofle, oignons, racines, de l'eau; faites tiédir la marinade sur le feu, en la remuant sans cesse, vous y mettez ensuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures, vous la retirez après pour l'essuyer & la fariner; faites-la frire; quand elle est cuite, vous servez garni de persil frit: toutes sortes de marinades se font de la même façon, comme celles de poulets, lapereaux, &c. après les avoir coupés par membres.

Tendons de veau au verd pré.

Prenez une poitrine de veau, & en coupez les tendons en morceaux égaux de la largeur d'un doigt, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendons soient cuits, & qu'il ne reste presque plus de sauce; ne dégraissez qu'à moitié, prenez deux poignées d'oseille, ôtez-en les queues, lavez-la bien, pressez-la fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin, ensuite vous la pressez très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus, passez-le au tamis, & vous en servez pour délayer trois jaunes d'œufs, mettez cette liaison dans les tendons; faites lier sur le feu sans bouillir comme une fricassée de poulets; si la sauce est trop liée, vous y mettrez un peu de bouillon.

Poitrine de veau au basilic.

Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce, faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante, & la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, un peu de thym,

laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre; quand elle est cuite, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit par-tout attachée à la viande; retirez la viande de la casserole sur une assiette pour la mettre refroidir, ensuite vous tremperez chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette, panez-les à mesure avec de la mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & les servez garni de persil frit.

Vous pouvez faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déja été servie, & même les restes d'une fricassée de poulets & de pigeons.

Poitrine farcie.

Il faut qu'elle soit coupée exprès, c'est-à-dire, que toute la peau tienne après la poitrine, alors vous mettez entre la peau & les tendons telle farce de viande que vous jugez à propos, cousez la peau pour que la farce ne sorte pas, vous la ferez cuire à la broche ou à la braise, servez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, &c.

Poitrine à l'Allemande.

Après l'avoir faite blanchir, vous la mettez cuire entiere avec un peu de bouillon, un demi verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, sel, poivre; quand elle est cuite, vous la dressez sur le plat, & renversez la peau sur les côtes, pour laisser les tendons à découvert, versez par-dessus une sauce à l'Allemande qui se fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foies de volaille cuits, persil blanchi, une échalotte, le tout haché très-fin, faites bouillir un instant, & y mettez un peu de gros poivre.

Si vous voulez une sauce plus simple, prenez la cuisson de la poitrine que vous dégraissez & passez au tamis, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de persil blanchi & haché, faites lier sur le feu.

Tendons de poitrine à l'Allemande.

Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, & les mettez après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets; lorsque vous êtes prêt à servir, que la liaison est faite, vous y mettrez une pincée de persil blanchi, haché très-fin.

Poitrine à la braise.

Il faut la faire cuire dans une bonne braise bien assaisonnée, & vous la servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos.

Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.

Coupez une poitrine de veau par morceaux de la longueur d'un doigt, faites-la blanchir & cuire avec de bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gousse d'ail, peu de sel; pendant qu'elle cuit vous faites aussi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois secs avec de l'eau, ou du bouillon; quand ils sont bien cuits vous les passez en purée au travers d'une étamine; si c'est une purée de pois, avant que de les passer, vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau, pressés & pilés, que vous mettez dans les pois pour que la purée en soit verte, & les passerez ensuite en les mouillant avec la cuisson des tendons pour donner du corps à la purée; après vous mettrez les tendons & le petit lard dans la purée, faites réduire sur le feu; si la purée étoit trop claire, servez dans une terrine.

Côtelettes de veau à la Lyonnoise.

Prenez un carré de veau, que vous coupez par côtelettes; après les avoir appropriées, vous les lardez d'anchois, de lard & de cornichons, assaisonnez de sel & de gros poivre, faites-les mariner avec de l'huile, peu de sel & gros poivre, persil, ciboule, échalotte, faites-les cuire à petit feu dans leur marinade, entre deux bardes de lard; quand elles sont cuites, servez-

les avec une ſauce de cette façon : mettez dans une caſſerole, perſil, ciboule, échalote ; le tout haché, ſel, gros poivre, deux pains de beurre de Vanbre maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon bouillon ; faites lier la ſauce ſur le feu, en ſervant mettez-y un jus de citron.

Côtelettes de veau grillées.

Coupez un carré de veau en côtelettes, & les parez proprement ſans être trop longues, mettez-les mariner une heure avec ſel, gros poivre, champignons, perſil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud ; enſuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les pannant avec de la mie de pain, mettez-les griller à petit feu en les arroſant avec le reſtant de la marinade ; quand elles ſeront cuites de belle couleur, ſervez deſſous une ſauce d'un jus clair, avec deux cueillerées de verjus, ſel, gros poivre, vous pouvez encore les ſervir ſans ſauce.

Côtelettes de veau au petit lard.

Prenez un quarteron de petit lard bien entre-lardé, coupez le par tranches, & le mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, faites un peu riſſoler le lard, & y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les riſſolant à petit feu avec le beurre ; ayez ſoin de les retourner de temps en temps juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites, ôtez les de la caſſerole avec le petit lard pour les mettre ſur une aſſiette ; ôtez la moitié de la graiſſe, & mettez dans la caſſerole deux échalotes, une pincée de perſil haché, peu de ſel, gros poivre, mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon ou de l'eau, faites bouillir & reduire à moitié, remettez-y les côtelettes avec le petit lard, & une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon, faites lier ſur le feu ſans bouillir ; en ſervant mettez-y un filet de vinaigre.

Côtelettes de veau marinées.

Coupez un carré de veau par côtes, faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-ſetier d'eau, ſel, poivre, deux gouſſes d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, baſilic, trois clous de gîrofle, perſil & ciboule; après vous les égouttez, eſſuyez & farinez; faites-les frire dans une friture neuve, ſervez garni de perſil frit; ſi la friture eſt vieille, il faut faire la marinade moins forte, & les faire cuire dedans juſqu'à ce qu'il ne reſte point de ſauce, ôtez tous les ingrédiens qui ont ſervi à donner du goût; farinez les côtelettes & les faites frire. Cette derniere façon ne ſe pratique, que parce qu'elles, ſe noirciſſent avant que d'être cuites quand la friture eſt vieille.

Côtelettes en poirés.

Il faut les couper très-épaiſſes & faire un trou du côté de la côte, que vous agrandiſſez avec le doigt pour y mettre un peu de ſalpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petit dés, avec de petit lard coupé de même & manié avec du perſil, ciboule, échalotes & champignons hachés, ſel, gros poivre: couſez les côtelettes pour que le ragoût ne ſorte pas, & les mettez cuire dans une caſſerole avec barde de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc: quand elles ſont cuites, il faut les dreſſer ſur le plat, la côte en l'air, paſſez ſa ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée, mettez-y un peu de coulis pour la lier: ſervez ſur les côtelettes.

Côtelettes en papillotes.

Coupez les côtelettes un peu minces, & les mettez dans des carrés de papier blanc, avec ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché très fin, avec de l'huile ou du beurre, tortillez le papier autour de la côtelette, & laiſſez ſortir le bout, beurrez le papier en dehors, faites-les cuire à petit feu ſur le gril après avoir mis une feuille de papier beurrée deſſous les côtelettes; ſervez avec le papier qui les enveloppe.

Filet de veau tôt fait.

Prenez du veau cuit à la broche que vous coupez en filet le plus mince que vous pouvez, mettez-les dans une casserole avec persil, ciboule, une pointe d'ail, échalote, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile fine, remuez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, sans que l'huile paroisse; en servant un jus de citron; ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la sauce se tourneroit en huile.

Rouelle de veau à la couenne.

Prenez de la rouelle de veau, que vous coupez par morceaux en tranches, & les piquez de lard, assaisonnez de sel, gros poivre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché, prenez de la couenne de lard nouveau qui ne sente rien, coupez-la par morceaux, mettez dans une terrine un lit de tranches de veau & un lit de couennes, continuez jusqu'à la fin, mettez ensuite un demi-verre d'eau & autant d'eau-de-vie, faites cuire sur les cendres chaudes quatre à cinq heures, & servez comme du bœuf à la mode.

Rouelle de veau à la crême.

Prenez de la rouelle de veau que vous coupez en plusieurs morceaux, de la grosseur de la moitié d'un œuf, lardez chaque morceau en travers avec de gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboule, champignons, le tout haché, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre; passez-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon & un verre de vin blanc: faites cuire & réduire à courte sauce, en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sur le feu sans bouillir.

Pain de veau.

Prenez une livre de rouelle de veau, autant de graisse de

de bœuf que vous hachez enſemble, mettez-y perſil, ciboule, échalotes, le tout haché, ſel, poivre, deux œufs crus entiers, un poiſſon de crême, foncez une paupetogniere avec des bardes de lard, mettez votre farce dedans; ſi vous avez un ragoût de viande ou de légumes, qui ſoit cuit & refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce; couvrez la barde de lard & faites cuire au four; quand il eſt cuit, retirez-le en douceur dedans la paupetogniere pour ne la pas rompre, faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne ſauce claire & peu piquante.

Paupiettes.

Vous coupez des tranches de veau de largeur de deux doigts & longues au moins de trois, vous les applatiſſez avec le couperet pour qu'elles ne ſoient pas plus épaiſſes qu'un petit écu, mettez ſur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrez, ou bien un godiveau que vous faites avec un peu de rouelle de veau, autant de graiſſe de bœuf, un peu de perſil, ciboule, une échalote; lorſque le tout eſt haché très-fin, vous y mettez deux jaunes d'œufs, une demi-cuillerée à bouche d'eau-de-vie, ſel, poivre, étendez-la ſur les paupiettes & les roulez, mettez ſur chaque paupiette une barde de lard & les ficelez, faites-les cuire à la broche enveloppées de papier; quand elles ſeront cuites, pannez-les deſſus de bardes, & leur faites prendre une belle couleur dorée avec un feu clair, ſervez une ſauce d'un jus clair, aſſaiſonnée de bon goût.

Paupiettes à la braiſe.

Faites vos paupiettes de la même façon que les précédentes, à cette différence que vous n'y mettez point de bardes de lard deſſus, vous les mettez dans le fond d'une caſſerole, arrangez vos paupiettes ſur les bardes, faites-les cuire à très-petit feu avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, un peu de ſel, gros poivre; la cuiſſon faite, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, dégraiſſez la ſauce de leur cuiſſon, paſſez-la au tamis, & la ſervez deſſus.

Brezolles.

Coupez de la rouelle de veau le plus mince que vous pouvez, de la largeur d'un doigt, & suffisamment pour garnir le plat que vous devez servir, ayez du persil, ciboule, échalotes hachés très-fin, prenez une casserole, mettez dans le fond un peu d'huile ou du beurre, avec de fines herbes hachées, sel, gros poivre, arrangez dessus un lit de rouelle de veau mince, après vous recommencez à mettre de fines herbes, du beurre ou de l'huile, sel, gros poivre; remettez de la rouelle de veau dessus, & continuez de cette façon jusqu'à définition, couvrez le dessus avec des bardes de lard ou une feuille de papier blanc, couvrez la casserole, faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude pendant une heure & demie; à la moitié de la cuisson, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc; quand elles seront cuites, vous les servirez avec le fond de leur sauce bien dégraissée.

Noix de veau en caisse.

Coupez de la rouelle de veau de l'épaisseur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fricandeaux, faites une caisse de papier blanc de la grandeur que vous avez de viande, beurrez-la par tout en dehors, mettez-y dedans votre viande avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; mettez votre caisse sur le gril avec une feuille de papier beurrée dessous pour les faire cuire sur un très-petit feu, ou une cendre chaude, crainte que le papier ne brûle; si le feu étoit trop fort, vous l'abattrez un peu avec la pelle; lorsque la viande est cuite d'un côté, vous la retournez de l'autre; servez avec la caisse de papier, après y avoir mis par dessus, bien légérement, un filet de vinaigre blanc.

Noix de veau à la Chantilli.

Elles se font en coupant de la rouelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce, vous les assaisonnez d'huile,

ſel, gros poivre, perſil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, roulez-les & les enfilez dans un hatelet; faites-les cuire à la broche, vous les ſervirez avec une ſauce claire, aſſaiſonnée d'un bon goût.

Uſage du cuiſſeau de veau.

Le cuiſſeau qui comprend la rouelle & le jarret eſt, pour ainſi dire, l'ame de la cuiſine, puiſque l'on tire avec :

Le jus de veau.
Les reſtaurants.
Les coulis bourgeois.
Les coulis de perdrix.
Les coulis de bécaſſes.
Et toutes ſortes de ſauces.

Comme :

Sauce au brochet.
Sauce à la carpe.
Sauce à l'anguille.
Et toutes ſortes de petites ſauces dans le goût nouveau.

A donner du corps à pluſieurs petites braiſes.

A faire des farces, & des pâtés gros & petits, beaucoup d'entrées de différentes façons.

Le jarret ſe met à la boiteuſe, & ſert auſſi à faire de la gelée de viande pour les malades.

Coulis bourgeois & autres.

Pour faire les coulis bourgeois, mettez dans le fond d'une caſſerole de petits morceaux de lard, & de la rouelle de veau ſuffiſamment, ſuivant la quantité que vous voulez tirer de coulis.

Pour le faire bon, mettez une livre pour demi-ſetier, vous vous réglerez là deſſus; mettez après deux ou trois oignons, autant de racines; mettez la caſſerole bien couverte ſur un petit feu, pour que la viande ait le temps de jeter ſon jus, faites-la aller enſuite à plus grand feu, juſqu'à ce que la viande ſoit prête à s'attacher, pour lors vous la faites aller à petit feu pour que la viande s'attache doucement dans la caſſerole, & vous faites un beau gratin.

Vous retirez enſuite votre viande & vos légumes ſur une aſſiette, & mettez dans la caſſerole un morceau de

beurre & de farine, ſuivant la quantité que vous voulez tirer du coulis, *plein une cuiller à bouche pour demi-ſetier.*

Tournez ſur le feu juſqu'à ce que le roux ſoit beau, & vous mouillerez enſuite avec du bouillon chaud.

Vous remettrez dedans la viande que vous avez tirée, pour la faire cuire encore deux heures à très-petit feu, dégraiſſez ſouvent le coulis.

Quand il ſera fini, vous le paſſerez à l'étamine ou dans un tamis, pour vous en ſervir à tout ce que vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis ſoit bien fait, il doit être d'une belle couleur cannelle, ni trop clair, ni trop épais, & qu'il ne ſente point l'attaché; c'eſt à quoi il faut s'appliquer, parce qu'un coulis manqué fera que vous n'aurez point d'honneur de votre repas.

Voilà la façon de toutes ſortes de coulis que vous voudrez faire; il n'y a que le changement de viande que vous mettez dedans qui en change les noms; *mais tel* coulis que vous tirerez, il faut toujours du veau avec.

Vous faites auſſi du jus de veau, en mettant dans le fond d'une caſſerole un peu de lard, quelques tranches d'oignons, & des morceaux de veau minces par deſſus, & faites-les ſuer à très-petit feu, attachez enſuite ſans être brûlé, & les mouillez avec du bouillon, faites-les bouillir une demi-heure, enſuite vous le paſſerez au tamis, & vous vous en ſervirez à ce que vous jugerez à propos.

Toutes ſortes de jus ſe font de cette façon.

Rouelle de veau entre deux plats.

Vous prenez un morceau de rouelle de veau le plus épais que vous pourrez pour faire un bon plat; lardez-le de gros lard, avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre.

Mettez le veau dans une caſſerole bien couverte, faites-le cuire dans ſon jus avec un oignon, deux racines.

Quand il eſt cuit à très-petit feu, dégraiſſez le peu de

ſauce qu'il a rendu, & la ſervez ſur votre morceau de veau.

Si vous avez du coulis, vous pouvez en mettre dans votre ſauce, elle n'en ſera que meilleure.

Fricandeau de veau à la bourgeoiſe.

Prenez une tranche de rouelle de veau épaiſſe de deux doigts, que vous piquez par deſſus avec de petit lard, faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante, & la mettez après cuire avec du bouillon, un bouquet garni.

Quand elle eſt cuite, retirez-la de la caſſerole pour bien dégraiſſer la ſauce, paſſez cette ſauce dans une autre caſſerole avec un tamis; vous la ferez après réduire ſur le feu, juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus.

Vous y mettrez après votre fricandeau pour le glacer.

Quand il ſera bien glacé du côté du lard, dreſſez-le ſur le plat que vous devez ſervir; détachez ſur le feu ce qui eſt dans la caſſerole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon; goûtez ſi cette ſauce eſt de bon goût, & ſervez deſſous le fricandeau.

Toutes ſortes de fricandeaux ſe ſont de même.

Noix de veau aux truffes à la bonne femme.

Prenez trois noix de veau que vous uniſſez en ôtant légérement la viande qui empêche la bonne mine, il faut les larder par tout avec des lardons de lard & des truffes, tous les deux maniés enſemble, avec du ſel fin, perſil, ciboule, & truffes hachés, faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles ſont cuites & la ſauce bien dégraiſſée, mettez-y deux cuillerées de coulis; faites réduire la ſauce, qu'elle ne ſoit ni trop courte ni trop longue, & la ſervez ſur les noix de veau.

Gelée pour les malades.

Mettez dans une marmite une poule que vous avez flambée, vuidée & pluchée, un jarret de veau d'environ une livre & demie, & deux pintes d'eau, faites-les bouillir & bien écumer, enſuite vous ferez bouillir

à très-petit feu pendant trois heures, dégraiſſez bien votre bouillon & le paſſez dans un tamis ſerré, mettez-le dans une caſſerole ſur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée; ſi vous n'en avez point, vous y mettrez quelques gouttes de vinaigre blanc, un quarteron de ſucre, deux ou trois grains de ſel, deux pincées de coriandre, un très-petit morceau de cannelle, faites bouillir un quart d'heure, & y mettez trois œufs caſſés blancs & jaunes avec les coquilles, faites bouillir doucement en remuant ſouvent juſqu'à ce que votre gelée ſoit claire & réduite à environ trois demi-ſetiers, vous la paſſerez dans une ſerviette blanche mouillée, preſſez-la bien pour qu'elle ne ſente point un goût de leſſive, & qu'il ne reſte point d'eau, mettez votre gelée dans les vaiſſeaux où elle doit reſter, faites-la prendre dans un endroit frais ou ſur de la glace.

Epaule de veau, comment l'accommoder.

Elle ſe ſert ordinairement cuite à la broche dans ſon jus, ou une poivrade liée.

Epaule de veau à la bourgeoiſe.

Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-ſetier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, une feuille de laurier, deux oignons, & deux racines coupées en tranches, trois clous de giroſle, un morceau de beurre, couvrez la terrine avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau, mettez cuire au four pendant trois heures, enſuite vous dégraiſſez la ſauce pour la paſſer au tamis; ſervez ſur l'épaule.

Du collet de veau ou carré.

Le collet de veau ou carré ſe met de bien des façons; vous le coupez par côtes; ôtez-en les os d'en bas; il faut laiſſer la côte; vous le ſervez cuit ſur le gril comme les côtelettes de mouton.

Carré de veau à la bourgeoiſe.

Coupez une demi-livre de lard en lardons, & les

mêlez avec du persil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, lardez avec le tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui sont au bas du filet, mettez-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons, zestes de carottes & panais; faites-le suer une demi heure sur un petit feu; ensuite vous le mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie, faites-le cuire à petit feu, la cuisson faite & la sauce courte, degraissez-la pour la servir sur le carré; si vous voulez servir ce carré froid, en façon de bœuf à la mode, dressez-le sur le plat, la sauce par dessus sans la dégraisser, mettez refroidir: vous pouvez servir de la même façon des côtelettes de veau.

Carré de veau à la broche aux fines herbes.

Lardez tout le filet d'un carré de veau après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec persil, ciboule; un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, basilic, deux échalottes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, muscade rapée, & un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochez le carré, mettez par dessus tout son assaisonnement, & l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées, ficelez de façon que les petites herbes ne puissent point sortir, faites-les cuire à petit feu; la cuisson faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier & la viande, pour les mettre dans une casserole, avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, gros poivre, faites lier sur le feu pour servir dessous le carré: avant que de lier la sauce, il faut faire fondre un peu de beurre, & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le dessus du carré, & le panner de mie de pain, faites prendre une belle couleur; vous pouvez encore le servir sans être panné, si vous êtes indifférent pour la bonne mine.

Côtelettes de veau à la poële.

Il faut couper le collet par côter, ôter les os, & ne laisser que la côte.

Mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, persil, ciboules, un peu de trufles, sel, poivre, le tout haché très-fin, une tranche de citron, la peau ôtée; couvrez avec bardes de lard, faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse, & les dressez dans le plat que vous devez servir, ôtez la tranche de citron qui est dans la casserole, & mettez dedans un peu de coulis, dégraissez la sauce, mettez-la sur le feu, & la servez dessus les côtelettes.

Vous pouvez faire plusieurs entrées à la poële de cette façon.

Côtelettes de veau à la cuisiniere.

Coupez un carré de veau en côtelettes, & les appropriez, mettez dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes dessus, faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant souvent; lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez dans le plat que vous devez servir, les morceaux de petit lard dessus. Mettez dans la casserole de leur cuisson, une liaison de trois jaunes d'œuf, avec du bouillon, du persil blanchi haché, une échalote hachée, détachez tout ce qui peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, & y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, servez sur les côtelettes: vous y mettrez un peu de sel, s'il en est besoin, si le petit lard n'est point assez salé.

Côtelettes de veau au verd pré.

Mettez des côtelettes de veau dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre,

faites cuire à petit feu & dégraissez, la cuisson faite, & courte sauce; mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi, haché de deux ou trois coups de couteau; faites lier la sauce, en servant un jus de citron, ou un filet de vinaigre.

De la moële dite amourette.

La moëlle que l'on appelle amourette, se sert marinée & frite pour entremets. Voyez cervelles de bœuf frites, page 31.

Queues de veau de plusieurs façons.

Elles se servent en hauchepot comme la queue de bœuf.

La seule différence est de mettre vos légumes en même temps que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

Queues de veau à la sainte Menehoult.

Prenez trois queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, un oignon, une carotte, un panais, faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & qu'il reste très-peu de sauce, retirez-les pour les refroidir, passez la sauce dans un tamis clair pour que la graisse passe avec, il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi-verre, mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse, ensuite vous y trempez les queues de veau & les pannez à mesure avec de la mie de pain; mettez-les sur le plat que vous devez servir, & leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere; servez-les avec une sauce piquante comme la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

Préparées de cette façon, vous pouvez les faire griller & les servir avec la même sauce.

Queues de veau aux choux & petit lard.

Prenez deux queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux ; quand il aura blanchi un quart d'heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez bien, ôtez les trognons & les ficelez, mettez les queues dans une petite marmite avec le petit lard ficelés, & les choux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, un petit morceau de muscade, mouillez avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites, retirez le tout de la marmite pour l'égoutter & essuyer de sa graisse, dressez les queues entre-mêlées de choux, le petit lard par dessus, mettez du coulis ce qu'il en faut pour une sauce dans une casserole avec un peu de beurre, peu de sel, & gros poivre, faites lier sur le feu, versez sur les choux & la viande ; si vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuisson des choux que vous passez au tamis & bien dégraissée, mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre manié de farine, faites lier sur le feu : si vous voulez servir dans une terrine, il faut que la sauce soit plus grande.

Les queues de veau se mettent aussi étant cuites à la braise comme la langue de bœuf, page 29, avec différents ragoûts de légumes.

Casserole.

Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de riz, dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu ; quand il est presque cuit, bien épais, & fort gras, mettez-en de l'épaisseur de deux écus dans le fond du plat que vous devez servir, qui doit être d'argent, ou d'une fayance qui aille au feu, mettez sur le riz telle viande que vous jugerez à propos, ou même plusieurs mêlées ensemble ; il faut qu'elles soient cuites dans une bonne braise, & assaisonnées de bon goût, couvrez

tout le dessus avec du riz, de façon que l'on ne voie point la viande ; unissez avec un couteau, mettez votre plat sur une cendre chaude, couvrez avec un couvercle de tourtiere, un bon feu dessus, vous le laisserez jusqu'à ce que le riz soit d'une belle couleur dorée ; en servant ; vous renversez la graisse qu'il peut y avoir, & servirez à sec, ou si vous voulez, vous pouvez mettre une petite sauce dans le fond. Vous pouvez encore servir de cette façon toutes sortes de ragoûts qui vous ont déja servi, pourvu que la sauce en soit très-courte.

Rissoles.

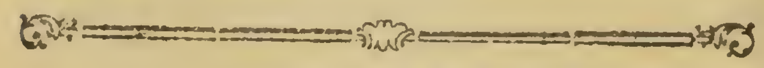
Les rissoles se peuvent faire avec toutes sortes de farces comme celle aux petits pâtés. Vous pouvez aussi les faire avec des restes de viande cuite à la broche que vous coupez en petits morceaux de la grosseur d'un pois, passez-les sur le feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire à courte sauce, qu'elle soit si liée qu'elle s'attache à la viande, mettez refroidir, faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau & du sel fin, pétrissez-la & la battez avec le rouleau aussi mince qu'une piece de vingt-quatre sous, mettez votre viande dessus par petits tas de distance d'un bon doigt de l'un à l'autre, mouillez la pâte tout au tour de la viande, mettez une abaisse de pâte sur la viande, pareille à celle de dessous & légérement mouillée, pincez-en tous les tours avec les doigts pour les bien coller ensemble, coupez-les ensuite avec une videlle ou un couteau, faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, servez pour hors-d'œuvre.

Vous pouvez aussi en faire avec un reste de hachis.

Hachis de toutes sortes de viandes.

Prenez telles viandes de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuit à la broche, & même de plusieurs mêlées ensemble, si vous n'en avez point assez d'une même sorte, hachez-les très-fin, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule,

deux échalotes hachés très-fin, passez-les sur le feux & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, sel, gros poivre; faites bouillir un quart d'heure, mettez-y ensuite la viande pour la faire chauffer sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne se racornisse, ou si vous voulez qu'elle bouille, au cas que votre viande soit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu, & pour lier la sauce, vous y ajouterez un peu de coulis, si vous n'en avez point, vous y mettrez deux pincées de chapelure de pain bien fine; en servant le hachis, pour la bonne mine, vous y mettrez autour des croûtons de pain frit comme aux épinards.



CHAPITRE VI.

Du cochon & de son utilité.

LE cochon est d'un goût fort agréable, on ne sauroit travailler la cuisine à son point sans en faire usage; cependant j'en userai peu parce que sa chair est nourrissante, difficile à digérer, & lâche le ventre.

Comme tout sert dans le cochon, j'en ferai un petit abrégé pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

De la tête de cochon.

Elle se met en hure de sanglier.

Faites-la brûler à un feu clair sur le fourneau bien ardent, & la frottez à force de bras avec une brique, & ensuite avec un couteau.

Après qu'elle est nette, désossez-la à moitié sans ôter la peau, piquez-la en dedans avec de gros lard; assaisonnez de sel, épices mêlées, persil, ciboule, champignons, ail, le tout haché.

Enveloppez-la avec un linge blanc, ficelez la & la faites cuire dans une bonne braise faite avec du bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, oignons, racines, sel & poivre.

Quand elle est cuite, laissez-la refroidir dans sa braise,

& la servez sur une serviette pour entremets du milieu. *Elle se sert encore en ballon.*

Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon.

Les oreilles se font cuire à la braise, faite comme celle de la tête, quand elles sont cuites il faut les panner & les faire griller : servez-les à sec.

L'on en fait aussi de menus droits. Voyez palais de bœuf en menus droits, & les faites de même. *Elles sont encore bonnes salées & fumées.*

La langue se met à la braise avec des sauces piquantes, & pour le mieux elle se mange salée & fumée.

Les pieds s'accommodent comme les oreilles.

De la fressure, panne, crépine & boyaux.

Les boyaux servent à faire toutes sortes de boudins, andouilles & saucisses.

La fressure se peut accommoder de la même façon que la fressure de veau. Voyez ci devant page 79.

La panne sert à faire du sain-doux, des saucisses, & beaucoup de différentes farces.

La crépine est utile pour faire des entrées en crépine ; *pour le lard* l'on ne peut s'en passer à la cuisine.

Des jambons, comment les accommoder.

La cuisse & l'épaule se mettent en jambons, il faut les saler & fumer.

Pour cet effet vous faites une saumure avec du sel & du salpêtre, & toutes sortes d'herbes odoriférantes, comme thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, sarriettes, genievre, que vous mouillez avec moitié eau & moitié lie de vin, laissez infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures, ensuite vous la passerez au clair & mettrez tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

Ensuite vous les tirerez de la saumure pour les faire égoutter, après les avoir bien essuyés, vous les mettez fumer à la cheminée.

Quand ils seront secs, pour les conserver, vous les frotterez avec de la lie de vin & du vinaigre, & mettez par dessus de la cendre.

Quand vous les voulez faire cuire, vous en ôtez le mauvais sans rien ôter de la couenne; faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux, & que vous les jugez assez dessalés, enveloppez-les d'un torchon blanc, & les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon, mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes sortes de fines herbes; faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à très-petit feu.

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, vous le retirez ensuite & enlevez doucement la couenne sans ôter de la graisse; mettez par dessus la graisse du persil haché, avec un peu de poivre, & après de la chapelure de pain, par dessus la pelle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse, & prenne belle couleur. Servez froid sur une serviette pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux & petits, vous pouvez les faire cuire à la broche, & les servir chauds ou froids pour entremets; faites attention qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

De la poitrine, échinée, & carré de cochon.

La poitrine se met en petit salé, le filet, le carré & l'échinée se mettent en côtelettes ou à la broche, avec une sauce à la moutarde ou ragoût de petits oignons.

Côtelettes de porc frais en ragoût.

Coupez en côtelettes un carré de porc frais, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel & du poivre; ayez un ris de veau que vous faites blanchir, coupez en gros dés, mettez-les dans une casserole avec des champignons, quelques foies de volaille, un peu de beurre, passez-les sur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc, & du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, laissez cuire & réduire une courte sauce, servez

fur les côtelettes. Vous pouvez encore paffer les côtelettes de la même façon que le ragoût ; & quand elles font cuites à plus de moitié, vous y mettrez le ris, foie & champignons avec le même affaifonnement.

Comment faire le petit falé de cochon.

Toutes fortes d'endroits du cochon font bons pour faire du petit falé ; le filet eft eftimé le meilleur ; vous coupez les morceaux de la groffeur que vous voulez, & prenez du fel pilé ; fur quinze livres mettez une livre de fel, frottez votre viande par-tout, mettez-la à mefure dans un vaiffeau ; quand il eft plein, bouchez-le bien de crainte qu'il ne prenne le vent, vous pouvez vous en fervir au bout de cinq ou fix jours ; fi vous voulez le garder long-temps, vous y mettrez un peu plus de fel ; obfervez que plus le falé eft nouveau, meilleur il eft, vous vous en fervez enfuite, foit pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets : de telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de fel dans le ragoût que vous deftinez à manger avec, & fi votre falé avoit pris trop de fel, faites-le tremper dans de l'eau tiede auparavant que de le faire cuire, jufqu'à ce qu'il foit au degré de fel que vous le voulez.

Comment faire le lard & le fain-doux.

Prenez le lard deffus le porc, ne laiffez de chair que le moins que vous pouvez, arrangez-le fur des planches dans la cave, & mettez une livre de fel pilé fur dix livres de lard, après l'avoir frotté de fel par tout, vous le mettrez l'un fur l'autre, chair contre chair. Mettez des planches fur le lard, & des pierres fur les planches, pour le charger, afin que le lard en foit plus ferme, vous le laiffez au moins quinze jours dans le fel, & le fufpendez enfuite dans un endroit fec pour le faire fécher.

Le fain-doux fe fait après avoir épluché la panne, c'eft-à-dire, ôtez les peaux qui s'y trouvent, coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron avec un demi-fetier d'eau, un oignon piqué de clous de girofle, faites-la fondre à très-petit feu jufqu'à ce que

les grignons qui ne se fondent point, commencent à se colorer, pour lors vous le retirez du feu & le laisserez refroidir à moitié, & le passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

Boudin de cochon & de Sanglier.

Prenez de l'oignon que vous hachez, & le faites cuire avec un peu d'eau & de la panne; quand il est bien cuit & qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dés, mettez la dans la casserole où est votre oignon, avec du sang & le quart de crême, assaisonnez de sel fin, épices mêlées, maniez bien le tout ensemble. & l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins, ne les emplissez point trop, de crainte qu'ils ne crevent en cuisant, ficelez les deux bouts de chaque boyau; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante; il faut un quart d'heure pour les cuire; pour voir s'ils sont cuits, vous en tirerez un avec l'écumoire, & le piquerez avec une épingle, si le sang ne sort plus, que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits, mettez-les ensuite refroidir pour les faire griller quand vous voudrez les servir.

La même façon se pratique par le boudin de sanglier.

Boudin blanc à la bourgeoise.

Mettez sur le feu une chopine de bon lait que vous faites boullir, & y mettez après une bonne poignée de mie de pain, passez à la passoire; faites bouillir le tout ensemble en les tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait, & qu'elle soit bien épaisse; mettez-là refroidir, coupez une demi-douzaine d'oignons en petits dés, & les faites cuire à petit feu sans qu'ils soient colorés, avec un morceau de beurre, ensuite vous avez une demie livre de panne hachée que vous mêlez avec les oignons; après qu'ils sont ôtés du feu, mettez-y aussi la mie de pain avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-setier de crême; délayez le tout ensemble, assaisonnez de sel fin, fines épices, prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-

les de la longueur que vous voulez faire les boudins, ne les emplissez qu'aux trois quarts, liez le bout; quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau; quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits, il ne faut qu'un quart d'heure; ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle, il en sortira de la graisse, retirez-les en douceur avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter, & les ferez griller dans une caisse de papier, ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chaudement.

De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau sans faire de boudins.

Vous prenez de l'oignon que vous coupez en petits dés, que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau, ou dans une poële sur le feu, avec du beurre ou du saindoux, tenez votre oignon fort gras; quand il est cuit, mettez-y le sang, remuez le doucement sur le feu comme vous feriez des œufs brouillés, assaisonnez le de sel & de poivre; si cette façon n'est point si appétissante que le boudin, le goût en est de même, & se trouve fait dans le moment sans dépense.

Façon de faire toutes sortes de cervelas.

Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre & la plus entrelardée; si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lievre ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard, vous prendrez donc la viande, selon la quantité de cervelas que vous voudrez faire; hachez-la & mettez avec un peu de persil, ciboules hachées, sel, épices mêlées, prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos, emplissez-les de viande, & les ficelez par les deux bouts, mettez-les fumer à la cheminée deux jours, & les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un bouillon sans sel: si vous voulez faire des cervelas à l'oignon, vous prendrez des oignons suivant la quantité de viande que vous aurez, il faut les hasher & les faire cuire avec du lard fondu, ou du sain-

doux ; quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, & finirez vos cervelas comme il est dit ci-devant ; si vous voulez faire des cervelas aux truffes, vous hacherez la viande & y mettrez ensuite des truffes, hachez la quantité que vous jugerez à propos sans les faire cuire, & finirez vos cervelas de la même façon.

Façon de faire toutes sortes de saucisses.

Prenez de la chair de porc, où il y a plus de gras que de maigre, hachez-la & mettez y persil, ciboule hachés, assaisonnez de sel, & fines épices, entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon, ficelez les saucisses de la longueur que vous voulez, faites-les griller, vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalotes. Si c'est aux truffes, vous en hachez avec la chair, suivant la quantité que vous voulez, l'échalote vous en mettrez très-peu, de crainte que le goût ne domine. Les saucisses plates se font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dans une crépine de porc, & les grillez de la même façon.

Andouilles de cochon.

Prenez des boyaux gras de cochon, après qu'ils seront bien lavés, coupez les de la longueur que vous voulez faire les andouilles. Faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thym, laurier, basilic, pour faire perdre leur goût de charcuterie : vous prenez ensuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets ; assaisonnez le tout ensemble avec du sel & fines épices, mêlez avec un peu d'anis, remplissez ensuite vos boyaux aux deux tiers, de crainte qu'ils ne crêvent en cuisant : s'ils étoient trop pleins, ficelez-les par les deux bouts, faites-les cuire avec moitié eau & moitié lait, sel, thym, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourrir ; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson ; quand vous les voulez servir, vous les faites griller & les servez pour hors-d'œuvre.

Jambon en cincarat.

Prenez du jambon que vous coupez en tranches fort minces, mettez les dans une casserole, ou dans une poële avec un peu de gras de jambon ou du lard; faites cuire à petit feu : quand il est cuit, vous dressez le jambon dans un plat, & mettez dans la même casserole un peu d'eau, un filet de vinaigre, & du poivre concassé, il faut détacher ce qui reste dans la casserole, en remuant votre sauce avec une cuiller, & la servez sur le jambon.

Du cochon de lait.

Le cochon de lait se fait cuire à la broche.

Quand il est bien échaudé & troussé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux épaules, & à la cuisse pour que la peau ne se déchire point.

Quand il est au feu, frottez le souvent avec de l'huile, pour que la peau soit croquante; il faut le manger sortant de la broche, sinon la peau se ramollit & n'a plus le même goût.

Cochon de lait par quartier au pere Douillet.

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, un jarret de veau & deux pieds, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, la moitié d'une muscade, oignons, racines; la viande étant cuite, passez le bouillon au tamis, mettez le cochon de lait dans un vaisseau proportionné à sa grandeur, avec quatre grosses écrevisses & le bouillon que vous avez passé, ajoutez-y une chopine de vin blanc, sel, gros poivre, faites-les cuire pendant une heure & demie, ensuite vous en passez la cuisson dans un tamis, dégraissez-la & la mettez sur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron, la peau ôtée, & six blancs d'œufs fouettés, avec les coquilles, quand elle est claire & qu'elle a assez de corps, passez-la au travers d'une serviette, mettez le cochon de lait dans un vaisseau juste à sa grandeur, les quatre écrevisses en dessous, avec des branches de persil verd; versez la gelée sur le cochon pour le mettre au frais; quand la gelée est bien prise, vous trempez le cul du

vaisseau dans l'eau chaude, & le renversez promptement sur le plat que vous devez servir, & une serviette dessous.

Cochon de lait en blanquette.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a servi rôti, coupez-les en filets minces, mettez dans une casserole, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, avec des champignons coupés en filets, minces un bouquet de persil ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thym basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu & réduire à moitié; ôtez le bouquet & y mettez les filets de viande, faites chauffer sans bouillir, ensuite vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cullerées à bouche de verjus & autant de bouillon, faites lier sur le feu sans bouillir: servez chaudement.

Cochon de lait en galentine.

Quand il est bien échaudé, il faut le désosser à forfait, l'étendre sur un linge blanc, & mettre dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaisseur d'un gros écu, mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs, couvrez tous ces lardons avec un peu de farce, ensuite vous roulez le cochon de lait, en prenant garde de déranger les lardons, enveloppez-le de bardes de lard, & d'une étamine, serrez le fort avec de la ficelle & le faites cuire pendant trois heures, avec moitié bouillon & moitié vin blanc, sel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de persil, ciboule, échalotes, ail, girofle, thym, laurier, basilic; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, & le servez froid pour entremets. Toutes sortes de galentines se font de même.

Cochon de lait à la Lyonnoise.

Après l'avoir bien échaudé & vuidé, il faut le désosser

à forfait, à la réserve de la tête & des pieds, faites une farce de cette façon : mettez dans une casserole une pinte de bon lait; quand il bout, mettez-y près d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elle ait bû tout le lait, & qu'elle soit bien épaisse, ayez soin de la remuer souvent sur la fin, de crainte qu'elle ne s'attache, mettez-la refroidir, prenez de la rouelle de veau environ une livre & autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, & y mettez ensuite de la mie de pain, avec persil, ciboule, deux échalotes, champignons, le tout haché très fin, sel, poivre, quatre œufs, blancs & jaunes, coupez en gros dés le foie du cochon de lait, & presque autant de jambon cru, pour les mêler avec la farce, mettez le tout dans le corps du cochon; cousez-le & le retroussez comme pour le mettre à la broche, mettez dessus des bardes de lard ; il faut l'envelopper d'une serviette, le ficeler & le faire cuire comme le precédent; vous le servirez de même sur une serviette pour entrements froid.

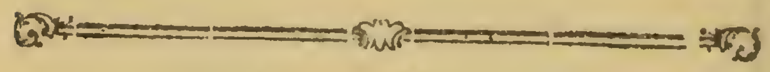
Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâté froid; vous suivrez ce qui est expliqué dans l'article des pâtés.

Fromage de cochon.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée, désossez-la à forfait, levez toute la chair & le lard sans couper la couenne, coupez la chair en filets très-minces ; faites-en autant du lard, mettez le maigre à part sur un plat bien étendu & le gras dans un autre ; coupez les oreilles aussi en filets, assaisonnez le tout des deux côtés avec du sel fin, de gros poivre, thym, laurier, basilic, six clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muscade ; le tout haché très-fin, deux gousses d'ail, quatre échalotes aussi hachées, une demi-poignée de persil en feuilles entieres, mettez la peau de la hure dans une casserole ronde, arrangez tous vos filets de viande en mettant un peu de vinaigre, & quelques tranches de jambon, si vous en avez, des feuilles de persil arrangées proprement, continuez de cette façon jusqu'à la fin,

vous coudrez la couenne en la pliſſant comme une bourſe, enveloppez-la d'un torchon blanc que vous ſerrerez fort avec de la ficelle ; mettez ce fromage dans une marmite juſte à ſa grandeur, pour le faire cuire pendant ſix ou ſept heures avec du bouillon, une peinte de vin blanc, de l'oignon, racine, thym, laurier, baſilic, une gouſſe d'ail, ſel, poivre ; lorſqu'il eſt cuit, vous l'égouttez & le mettez dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, & bien rond, couvrez-le avec un couvercle & un poids très-lourd deſſus pour lui faire prendre la forme que vous voulez, juſqu'à ce qu'il ſoit froid ; vous le ſervirez pour gros entremets.



CHAPITRE VII.

De l'agneau.

QUoique l'agneau ne ſoit pas des plus excellents à travailler en cuiſine, à cauſe de ſon goût inſipide, parce que c'eſt une viande qui n'eſt point faite, je ne laiſſerai pas d'expliquer les différentes parties dont on fait uſage.

Iſſus d'agneau à la bourgeoiſe.

Sous le nom d'iſſus, l'on y comprend la tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds.

Vous ôtez les mâchoires & le muſeau, faites-les dégorger dans de l'eau avec le reſte de l'iſſus coupé par morceaux, faites-les blanchir un moment, & faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, ſel, poivre.

Quand il eſt cuit, délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, & faites lier votre ſauce ſur le feu, mettez-y après un filet de verjus, dreſſez la tête dans le plat que vous devez ſervir, découvrez la cervelle, mettez le reſtant autour, & la ſauce par deſſus.

Tête d'agneau de pluſieurs façons.

Vous prenez deux têtes d'agneaux, que le collet tienne avec : vous ôtez les mâchoires & le muſeau ;

faites-les blanchir & cuire dans une braise blanche, comme aux oreilles de veau, page 78.

Vous la mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranche la peau ôtée, faites-les cuire à petit feu ; quand elles sont cuites, découvrez les cervelles & les dressez dans le plat que vous devez servir, & servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce à l'Espagnole, sauce à la ravigote, sauce à la poivrade liée, sauce à la pluche verte.

Ou pour le simple, vous prenez du bouillon de leur cuisson, prenez garde qu'il ne soit trop salé, délayez-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché, faites-les lier sur le feu, & servez dessus les têtes.

Vous pouvez encore à la place de sauce, y mettre un ragoût de côtes, ou un salpicon, ou un ragoût de truffes.

L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau, qui sont au blanc.

Quartier d'agneau, comment le servir.

Le quartier de devant est plus délicat que celui de derriere.

Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôt.

Vous le servez aussi en fricandeau. Voyez fricandeau, page 101.

Pour le bien glacer, prenez la glace qui est dans la casserole avec le dos d'une cuiller, & l'étendez sur l'agneau.

Vous pouvez aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'épinars, ou cuit à la braise, avec un ragoût de cornichons.

Vous en faites aussi des entrées à l'Angloise, qui se feront en mettant les côtelettes sur le gril, comme les côtelettes de mouton.

Et le reste du quartier vous le faites cuire à la broche.

Quand il est froid, vous en faites un hachis, & les côtelettes autour.

Le quartier de devant se déguise aussi.

Quand il est cuit à la broche, & qu'il a servi déja sur une table, vous le coupez par filets & le mettez en *blanquette* ou à la *bechamel*. Voyez ci-après.

Filets d'agneau en blanquette.

Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, des champignons, coupez en filets, un bouquet garni, passez les sur le feu, & mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus guerre de sauce.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, coupez en petits morceaux minces, avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, assaisonnez-la de bon goût; mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en servant.

Filets d'agneau à la bechamel.

La bechamel n'est autre chose que de faire réduire la crême, jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce.

Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumeaux.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les filets coupés, comme il est dit pour la blanquette, faites-les chauffer sans qu'ils bouillent, assaisonnez-les de bon goût & les servez *Toutes sortes* de filets à la bechamel se font de la même façon.

Du quartier d'agneau de derriere.

Le quartier d'agneau de derriere se met ordinairement à la breche, *il se met aussi* farci en dedans cuit à la braise, & servi avec un ragoût d'épinars.

Cuit à la braise & refroidi, vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la bechamel, comme il est dit ci-devant.

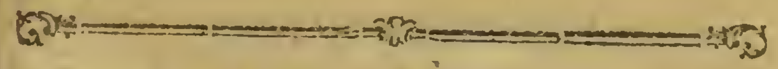
Usage des ris d'agneaux.

Ils se servent de la même façon que les ris de veau. Voyes ris de veau, page 84.

Pieds d'agneaux gratinés.

Faites cuire dans une bonne braiſe une douzaine de pieds d'agneaux, & dix-huit ou vingt petits oignons blancs, faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout enſemble, & l'étendez ſur le fond du plat que vous devez ſervir, mettez ce plat ſur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin, dreſſez-y deſſus les pieds d'agneaux, ente-mêlés de petits oignons, faites encore un peu migeoter ſur le feu, après vous en égouttez la graiſſe, & ſervez deſſus une bonne ſauce de blond de veau.

La langue, les pieds & la queue s'açcommodent comme ceux de mouton.



CHAPITRE VIII.

De la Volaille en général.

JE me ſuis aſſez étendu ſur la viande de boucherie, que nous appellons groſſe viande, pour donner une inſtruction des changements que l'on en peut faire.

Il eſt temps de paſſer préſentement à des viandes plus délicates.

Je commencerai par le poulet, puiſqu'il eſt le meilleur pour la ſanté, ſa chair eſt nourriſſante & facile à digérer, c'eſt une des premieres nourritures en viande que l'on donne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée ſi-tôt qu'elle eſt tuée, il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle ſe plume à ſec, il ne la faut vuider qu'après qu'elle eſt flambée, vous la flambez ſur un fourneau bien allumé de charbon, il faut la paſſer légérement ſur la flamme, qu'elle n'ait que le temps de brûler les poils qui reſtent; ſi vous n'avez point la commodité d'un fourneau allumé, prenez ſimplement une feuille de papier que vous brûlez deſſous les poils, vous la vuidez enſuite; pour cet effet, vous coupez la

peau de la volaille sur le derriere du cou; détachez légérement la poche d'avec la peau pour l'ôter sans déchirer la volaille, passez ensuite votre doigt dans le trou du briquet, tournez-le en le courbant, pour détacher ce qui est dans le corps; cela vous donnera la facilité de faire sortir les boyaux, foie & gigier, vous agrandirez ensuite le trou auprès du croupion, & vuiderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer; vous aurez soin d'ôter l'amer du foie & le dedans du gibier. Toutes sortes de volailles & de gibiers se flambent & vuident de la même façon; si c'est pour rôtir, & servir pour un plat de rôt, il ne faut point le flamber : vuidez-les comme je viens de marquer, faites-les refaire sur de la braise, essuyez-les bien avec un torchon, épluchez-les, vous les barderez ensuite ou piquerez comme vous jugerez à propos.

Différentes façons de poulets.

Nous en avons de quatre sortes, qui sont les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la reine, & les poulets communs.

Le poulet à la reine est le plus petit & le plus estimé.

Le poulet aux œufs est après.

Le poulet gras qui est le plus fort, est le plus estimé, quand il est choisi bien blanc en chair & en graisse.

Fricassée de poulets.

Prenez deux poulets communs, bien en chair, que vous flambez, épluchez & vuidez; coupez-les par membres, & les mettez tremper dans une eau un peu tiede pour les faire dégorger, vous y mettez aussi les foies après avoir ôté l'amer, les gigiers que vous fendez pour ôter ce qui est dedans, les pattes que vous mettez sur de la braise pour ôter la peau, il faut couper les ergots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête; vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égoutter sur un tamis ou dans une passoire; mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, des champignons, une

tranche de jambon si vous en avez, passez le tout sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, vous y mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec un peu d'eau chaude, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à peu de sauce. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec de la crême ou du lait, faites lier sur le feu sans faire bouillir, parce que votre sauce tourneroit, mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre, dressez votre fricassée, les abatis dans le fond, les cuisses & les aîles dessus, arrosez par tout avec la sauce & les champignons. Si vous voulez votre fricassée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membres.

Vous les mettez aussi au roux avec des culs d'artichaux à moitié cuits, vous coupez le poulet par membres, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, & les morceaux d'artichaux, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un peu de jus, & un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu, dégraissez la sauce.

Quand le poulet est cuit, servez à courte sauce, & assaisonnez de bon sel : *Vous servez aussi les poulets en fricandeau, que vous faites comme les fricandeaux de veau*, page 101.

Fricassée de poulets à la bourdois.

La fricassée de poulets à la Bourdois se fait de la même façon que la précédente, à cette différence, que quand elle est dressée sur son plat, vous la pannez de mie de pain, mettez sur la mie de pain, de petits morceaux de beurre gros comme un pois; faites prendre une couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere ou dans un four; servez chaudement : cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservie de la table.

Poulets à la Tartare.

Fambez & vuidez-le, faites-le refaire sur le feu & le coupez par moitié, cassez-lui un peu les os, & les faites mariner avec de bon beurre frais que vous faites

fondre, mettez avec persil ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; trempez-le dans le beurre & le pannez de mie de pain, faites-le griler à petit feu, & servez à sec, ou une bonne petite sauce claire.

Poulets en caisse.

Ayez deux poulets que vous flambez, vuidez & troussez les pates dans le corps, laissez les ailes & applatissez un peu les poulets, faites-les mariner avec persil, ciboule, échalote, ail, le tout entier; de l'huile fine, sel, gros poivre; faites une caisse de papier, mettez-y les poulets avec tout leur assaisonnement, & les couvrez de bardes de lard, & de papier, faites-les cuire à petit feu sur le gril ou dessous un couvercle de tourtiere; quand ils seront cuits, ôtez les fines herbes & les bardes de lard; servez dans la caisse, en mettant quelques gouttes de verjus sur les poulets; vous pouvez aussi les ôter de la caisse, & les servir avec la sauce que vous voudrez.

Poulets aux choux-fleurs.

Ayez deux moyens poulets assez bons pour être cuits à la broche; après les avoir flambés, épluches & vuidés, ôtez l'amer des foies pour les hacher & les mêler avec un morceau de beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps, laissez les pates & les troussez en dindonneau, faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux, ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les faire cuire à la broche; la cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dressez autour des choux-fleurs bien égouttés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre & du sel, versez dessus une sauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu sans bouillir.

Poulets à la poële.

Flambez & épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomach, vuidez-les & les

paſſez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalotes, des champignons, perſil, ciboule; le tout haché, mettez-y une pincée de farine, mouillée avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte ſauce; dégraiſſez avant que de ſervir.

Poulets au fromage.

Flambez & épluchez deux poulets; après les avoir vuidés & trouſſé les pattes dans le corps, vous les fendez un peu ſur le dos & les applatiſſez avec le couperet, faites-les revenir dans une caſſerole avec un peu de beurre; mouillez avec un demi-verre de vin blanc, & autant de bouillon: mettez-y un bouquet de perſil, ciboule, une demie gouſſe d'ail, deux clous de giroſle, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, peu de ſel, gros poivre, faites cuire une heure à petit feu, qu'il ne faſſe que migeoter, enſuite vous ôtez les poulets & mettez dans la ſauce gros comme une noix de bon beurre, manié d'une bonne pincée de farine, faites-la lier ſur le feu, prenez le plat que vous devez ſervir; mettez une partie de cette ſauce dans le fond, & ſur la ſauce une petite poignée de fromage de Gruyere rapé, mettez les poulets deſſus, & ſur les poulets, vous y mettrez le reſtant de la ſauce, & enſuite autant de fromage de Gruyere rapé que vous avez mis deſſous, mettez le plat ſur un petit feu doux & un couvercle de tourtiere avec du feu; quand ils ſeront d'une belle couleur dorée & plus de ſauce, ſervez chaudement. Si votre fromage eſt fort de ſel, il n'en faut point mettre dans la cuiſſon des poulets.

Poulets à l'eſtragon.

Faites blanchir un demi-quart d'heurre une bonne pincée de feuilles d'eſtragon, retirez-le à l'eau fraîche, hachez-le fin après l'avoir preſſé, flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & en prenez les foies que vous hachez, & les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'eſtragon haché, ſel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps des poulets, mettez-les dans une caſſerole, après les avoir trouſſés avec leurs

paies pour les faire revenir dans de la graisse ou du beurre, mettez une barde sur l'estomac & les faites cuire à la broche enveloppés de papier; quand ils seront cuits; mettez le reste de l'estragon haché dans une casserole, avec deux fois gros comme une noix de bon beurre, manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sans bouillir, de crainte que les œufs ne tournent. Servez sur les poulets.

Poulets à la matelote.

Coupez la tête & la queue à une douzaine de petits oignons blancs, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la premiere peau, coupez deux moyennes carottes & un panais de la longueur de deux doigts, & les coupez autour en façon de bâton, mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine, faites roussir de couleur canelle en tournant sur le feu; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, mettez-y les carottes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, ensuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluchez & vuidez, faites-le revenir sur le feu & le coupez en quatre, mettez-le dans le ragoût; vous y mettrez si vous voulez, le foie, le cou, les ailes & les pattes, faites bouillir à petit feu pendant une heure; la cuisson faite, qu'il y reste peu de sauce, dégraissez la & y mettez un anchois haché, une pincée de capres. Servez chaudement.

Poulets a la jardiniere.

Vuidez deux moyens poulets, faites chauffer les pattes pour les éplucher, coupez les ergots & faites entrer les pattes dans le corps des poulets & revenir sur le feu, épluchez-les, & coupez chaque poulet en deux, applatissez-les un peu avec le couperet, faites mariner une heure avec du beurre chaud, persil, ciboule, une pointe

d'ail, champignons ; le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets, & les pannez de mie de pain, faites griller à petit feu, en les arrosant du restant de leur marinade; quand ils seront cuits de belle couleur, servez avec une sauce faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs, faites lier sans bouillir.

Poulets au cerfeuil.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestes, deux ou trois oignons en tranches, une grosse gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; passez le tout sur un moyen feu, jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, ensuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu & réduire à moitié, passez au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin, faites lier cette sauce sur le feu, & la servez sur des poulets cuits à la broche.

Poulets au réveil.

Flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, persil, ciboule, deux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil; le tout haché, sel, gros poivre; farcissez-en les poulets, & troussez avec les pattes, faites revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de la graisse du pot; mettez cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, mettez dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets, avec deux racines en zestes, deux oignons en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu sans les colorer, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure & passer au tamis, prenez des herbes à fourniture de salade, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à la

noix, de chacun suivant sa force, que tout ne fasse qu'une demi-poignée que vous hachez très-fin, mettez dans la sauce pour les laisser infuser une demi heure sur la cendre chaude sans bouillir, passez au tamis & pressez les herbes pour en faire sortir l'expression, mettez dans cette sauce gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez sur les poulets.

Poulets au verjus de grains.

Flambez, épluchez & vuidez les poulets, farcissez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, persil, ciboule haché, sel, gros poivre, & faites cuire à la broche; mettez dans une casserole un peu de beurre, avec deux oignons, une gousse d'ail, persil, ciboule, une carotte, un panais, deux clous de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient colorés; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, laissez cuire & réduire à moitié, passez au tamis, prenez une bonne poignée de verjus en grain bien verd, ôtez-en les pepins & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante, retirez-les pour les égoutter; mettez-les dans la sauce avec deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir en tournant toujours, aussi-tôt que la sauce s'épaissit, ôtez du feu. Servez sur les poulets.

Poulets à la giblote.

Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec les abatis, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, un peu de beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sauce.

Poulets aux petits pois.

Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié

jus & moitié bouillon, faites cuire & réduire à courte sauce, ne mettez du sel qu'un moment avant que de servir, un peu de sucre, si vous le voulez.

Poulets en hatelet.

Preñez des poulets rôtis que l'on a desservis de la table, vous les coupez par membres & embrochez chaque morceau à des hatelets d'argent, ou de petites brochettes de bois, trempez-les dans l'œuf battu, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule hachés, pannez-les & les trempez dans du beurre ou de l'huile, repannez-les & les faites griler à petit feu, en les arrosant légérement avec un peu d'huile : servez à sec ou une sauce claire.

Des poulets marinés.

Coupez-les par membres & les faites mariner, & frire comme il est dit pour la poitrine de veau, page 90.

Poulets en pain.

Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau, ficelez-les en les arrondissant & les enveloppez de lard & d'un linge blanc, faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni. Servez avec une sauce à l'Espagnole.

Poulets à la sainte Menehoult.

Flambez, vuidez & troussez les pattes dans le corps à deux poulets communs, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu, & attachez toute la sauce autour des poulets; ensuite vous tremperez les poulets dans de l'œuf battu, panrez de mie de pain, retrempez-les dans du beurre & les repannez, faites-les griller d'une belle couleur dorée; servez-les à sec ou une sauce claire un peu piquante.

Comment servir les poulets gras aux œufs & à la reine.

Ils se préparent tous de la même façon, & se servent ordinairement pour plat de rôt.

Vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître ; pour être cuits à leur point, cela se connoît au doigt & à l'œil ; quand ils fléchissent sous le doigt en les tâtant à la cuisse, il est temps de les retirer du feu.

Pour la couleur, il ne la faut ni trop pâle, ni trop colorée.

Toutes sortes de rôts doivent se faire cuire & connoître au même degré de cuisson, il ne s'agit que du temps qu'il faut de plus au feu, suivant qu'ils sont durs à cuire.

Tout le monde fait faire cuire des viandes à la broche, & peu réussissent à les servir à leur parfait degré de cuisson ; c'est à quoi l'on doit prendre garde, parce que c'est delà que dépend une partie de la bonté des viandes, *comme aussi* d'être trop mortifiées ou pas assez.

Poulets en entrée de broche de différentes façons.

Si vous voulez servir des poulets gras ou à la reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon.

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau, vuidez-les, & leur mettez dans le corps un peu de lard râpé, & le foie du poulet haché, un peu de persil, ciboule haché, très-peu de sel, cousez-les pour que rien ne sorte ; faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec de la graisse de la marmite, faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier ; ne les mettez point à un feu trop ardent, de crainte qu'ils ne colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent se servir blancs.

Quand vos poulets sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Comme :

Sauce à la ravigote.
Sauce à l'Espagnole.
Sauce à la Sultane.
Sauce à l'Allemande.
Sauce à l'Angloise.
Sauce blanche avec capres & anchois.
Sauce à la carpe.
Sauce à l'Italienne.
Sauce aux petits œufs.
Sauce piquante.
Sauce à la reine.

Ou toutes sortes de ragoûts, comme,

Aux truffes.
Aux moufferons.
Aux morilles.
Aux petits oignons.
A la paffe-pierre.
Au ragoût de foie gras.
Aux concombres.
Aux cardes.
Aux écreviffes.
Aux piftaches.
Aux cornichons.
Aux huîtres.

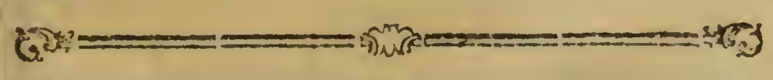
Poulets aux croûtons.

Prenez un gros poulet ou deux, fuivant la grandeur de votre plat, faites une farce de leur foie, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; quand ils font cuits vous les fervez avec une fauce faite de cette façon : vous prenez un peu d'huile fine; faites-y frire deux croûtons de pain promptement. Mettez les égoutter; & dans cette même huile vous ferez cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils feront cuits aux trois quarts, vous y ajouterez perfil, ciboule, échalote, un foie de volaille; le tout haché, & mouillerez avec un verre de vin blanc & une bonne cuillerée de coulis, dégraiffez la fauce & l'affaifonnez de fel & poivre concaffé; faites-la cuire à petit feu un quart d'heure, fervez les poulets & les croûtons à côté.

Ufage du coq & de la poule.

Ils font tous les deux excellents pour faire de bon bouillon, & de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau avec, & *faire du blanc-manger.*

Ils font auffi excellents à faire de bon confommé, & donner du corps à toutes fortes de bonnes fauces & ragoûts.



DES DINDONS ET DINDONNEAUX.

Le dindonneau fe fert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôt, principalement quand il eft gras & dans la nouveauté.

Quand il est cuit & refroidi, ce que l'on a desservi de la table vous sert à faire différentes entrées.

Vous les coupez par filets & les servez en blanquette. Voyez agneau en blanquette, page 120.

Une autrefois à le bechamel. Voyez agneau à la bechamel, page 120.

Les cuisses se servent sur le gril avec une sauce robert.

Si vous voulez mettre un dindonneau en entrée, vous le préparez pour la broche, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

Faites-les cuire de la même façon, & servez avec les mêmes sauces & ragoûts.

Cuisses de dindons à la crême.

Si vous vous servez des cuisses d'un dindon cuit à la broche que l'on a desservi de la table, il ne faut point les larder, si elles sont crues vous les lardez en travers avec de gros lard, faites-les cuire dans une sainte Menehoult, faite de cette façon : mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux pincées de coriandre, un demi septier de lait, tournez sur le feu jusqu'à ce que cela bouille, mettez-y les cuisses de dindon & faites bouillir à très-petit feu ; quand elles fléchiront dessous les doigts vous les retirerez pour les égoutter, prenez le gras de la sainte Menehoult & y trempez les cuisses, pannez-les tout de suite, faites-les griller à petit feu, en les arrosant légérement du restant du gras où vous les avez trempées, mettez dans une casserole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre, faites chauffer. Servez dessous les cuisses.

Dindon à la poële.

Flambez & épluchez un dindon, applatissez-le un peu sur l'estomac, troussez les pattes dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin ; faites-le refaire, & le mettez dans une autre casserole avec l'assai-

...nnement, sel, gros poivre, couvrez l'estomac de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu, ensuite vous le dégraissez & mettez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Les poulets & poulardes se préparent de même.

Dindon en galentine.

Flambez & vuidez un gros dindon, désossez-le à forfait pour en faire une galentine de la même façon qu'il a été dit pour le cochon de lait en galentine, ci-devant, page 116.

Dindon en balon.

Vous le désossez à forfait sans percer la peau, lavez-en toute la chair que vous coupez par filets, & finissez comme le fromage de cochon, ci-devant, pege 117.

Si vous voulez le servir pour entrée, retirez-le pendant qu'il est chaud & le servez avec une bonne sauce.

Dindon roulé.

Il faut flamber un dindon & le couper en deux, le désosser à forfait, & mettre sur chaque moitié une bonne farce de viande, roulez ensuite chaque moitié, ficelez-les & les faites cuire couvertes de bardes de lard avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, laurier, basilic, sel, poivre, deux oignons en tranche, une carotte, un panais : la cuisson faite, dégraissez la sauce & la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur la viande.

A la place de cette sauce vous en pouvez mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Abatis de dindon en fricassée au blanc ou au roux.

Prenez un ou deux abatis de dindon, qui comprend les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gigier, échaudez le tout & l'épluchez, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier,

basilic, des champignons, passez le tout sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec de l'eau ou du bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce, quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, en servant, un filet de vinaigre ou de verjus; si vous le mettez au roux, après l'avoir fariné, mouillez moitié bouillon & moitié jus, laissez réduire à courte sauce; si vous voulez mettre un abatis aux petits pois, mettez-les dans la casserole pour les passer avec, & un bon morceau de beurre, farinez & mouillez moitié bouillon & moitié jus, laissez cuire & réduire à courte sauce.

Différentes façons d'accommoder les vieux dindons.

Ils servent à faire des daubes, vous les plumez, vuidez & troussez les pattes dans le corps, faites-les refaire sur la braise, vous les lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboule, ail, échalote, le tout haché.

Mettez-le cuire dans une marmite juste à sa grosseur, mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, sel, poivre, faites-le cuire à petit feu.

Quand il est cuit, passez le bouillon au tamis & le faites réduire en glaçe, que vous mettez refroidir, étendez-la sur le dindon, si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps.

Vous servez ce dindon dans un plat sur une serviette, garni de persil verd.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braise, comme brezolle, fricandeau, des entrées à la bourgeoise, entre deux plats, comme les noix de veau.

Cuisses de dindons accompagnées.

Faites dégorger un ris de veau & blanchir à l'eau bouillante, coupez-le en gros dés avec beaucoup de champignons, coupés aussi en dés; maniez-les ensemble avec du lard rapé, persil, ciboule, basilic, échalote;

le tout haché, fel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, ayez deux cuiffes de dindons crues, bien épluchées & défoffées à forfait, à la réferve du bout de l'os qui joint la patte que vous laiffez, mettez dans les cuiffes les ris de veau avec leur affaifonnement, coufez-les pour que rien ne forte, & les faites cuire dans une petite braife faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perfil, ciboule, peu de fel, couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à petit feu, lorfqu'elles font cuites & qu'il refte peu de fauce, dégraiffez-la, ôtez les bardes & le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier, fi vous n'en avez point, vous y mettrez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine & un peu de perfil blanchi haché, faites lier fur le feu, fervez fur les cuiffes avec un jus de citron où un filet de verjus.

Dindons à l'efcalope.

Le dindon dont vous avez ôté les cuiffes pour les préparer comme il eft dit à la façon précédente, il vous refte les ailes & l'eftomac pour faire l'efcalope; la carcaffe on la met dans le pot pour la manger au gros fel : prenez donc les ailes & l'eftomac que vous coupez très-minces en filets & les arrangez enfuite dans une cafferole, en faifant plufieurs couches l'une fur l'autre; il faut affaifonner chaque couche avec du perfil, ciboule, échalote, bafilic, champignons, le tout haché très-fin, fel, gros poivre, & un peu de bonne huile; couvrez avec quelques bardes de lard; faites cuire à petit feu fur de la cendre chaude : à moitié de la cuiffon, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc, rachevez de cuire, & dégraiffez la fauce avant que de la fervir fur les efcalopes; fi vous avez du coulis, vous en mettrez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

Ailerons de dindons aux petits oignons & fromage.

Prenez fix ou huit ailerons de dindons que vous échaudez, faites-les blanchir & éplucher, mettez-les dans une cafferole avec un bouquet de perfil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de

basilic, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettrez au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart d'heure à l'eau bouillante & bien épluchés, peu de sel, de gros poivre, rachevez de cuire & les retirez de la casserole pour les égoutter, passez la sauce au tamis & la faites réduire si elle est trop longue, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de sauce dans le fond, & par dessus une demi-poignée de fromage de Gruyere, ou de parmesan rapé, arrangez dessus les ailerons & les petits oignons entre, arrosez tout le dessus avec le restant de la sauce, couvrez avec du fromage rapé, mettez le plat sur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de sauce; donnez couleur au dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtiere avec bon feu. Servez chaudement.

Ailerons en fricassée de poulets.

Après avoir échaudé des ailerons, fait blanchir & bien épluchés, vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulets, page 122.

Ailerons en fricandeau.

Prenez dix ou douze ailerons de dindons, ou quinze de poulardes que vous échaudez & épluchez; piquez-les de petits lardons, ensuite vous les faitez blanchir un instant à l'eau bouillante & les ferez cuire comme les fricandeaux à la bourgeoise, page 101.

Ailerons à l'Espagnole.

Après qu'ils sont blanchis & épluchés, mettez-les dans une casserole sur des bardes de lard avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, deux pincées de coriandre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez la & y mettez un peu de coulis

pour la lier, essuyez les ailerons avec un linge blanc. Servez la sauce dessus.

Ailerons en matelotte.

Faites un petit roux d'une cuillerée de farine & du beurre, que vous mouillez avec un demi-setier de vin blanc, autant de bon bouillon, mettez-y cuire les ailerons avec un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre; à moitié de la cuisson mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart d'heure à l'eau bouillante & épluchés; coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les passez sur le feu avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient colorés; le ragoût fini à courte sauce, mettez-y une pincée de capres fines entieres, dressez les ailerons & croûtons dessus & autour, la sauce par dessus.

Ailerons à la purée verte.

Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, un peu de petit lard si vous voulez, vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboule & du persil, passez-les en purée dans une étamine, mettez dans la purée la cuisson des ailerons pour lui donner du goût, servez la purée dessus les ailerons & de petit lard dans une terrine, que la purée ne soit ni trop claire ni trop liée.

Ailerons à la purée de lentilles.

Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboule ni de persil dans la cuisson des lentilles.

Ailerons aux petits oignons.

Faites un ragoût de petits oignons comme il est expliqué ci-après. Mettez les ailerons dans une casserole avec un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre, faites-les cuire; ensuite vous dégraissez la cuisson & la passez au tamis, mettez-la dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps; servez à courte sauce sur les oignons.

Ailerons au vin de Champagne.

Foncez une casserole de tranches de veau, mettez les ailerons dessus, couvrez de bardes de lard; mettez-y un bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bon bouillon; faites-les cuire à petit feu, lorsqu'ils sont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce, dégraissez-la & la passez au tamis: servez sur les ailerons bien essuyés de leur graisse,

Etant cuits de cette façon sans y mettre de vin, vous pouvez les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos.

Ailerons à la sainte Menehoult.

Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre; quand ils sont cuits à petit feu, faites attacher toute la sauce après les ailerons comme si vous les glaciez, mettez-les refroidir & les trempez dans un peu d'huile, pannez-les de mie de pain; étant pannés, arrosez-les avec un peu d'huile, & les faites griller de belle couleur, servez sans sauce, ou si vous voulez, une sauce claire assaisonnée de bon goût.

Ces mêmes ailerons se peuvent mettre frire, à cette différence qu'à la place d'huile vous les trempez dans de l'œuf battu, & les pannez de mie de pain pour les faire frire; l'on peut faire la même chose avec des ailerons qui ont déja été servis sur la table.

De telle façon que vous les mettiez en les faisant cuire dans une petite braise, mettez-y peu de sel, pour que vous puissiez vous servir de leur cuisson pour renforcer la sauce ou le ragoût que vous servirez avec.

Des pattes de dindons.

Elles se font cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 29, avec un bon assaisonnement.

Quand elles sont cuites & refroidies, vous les trempez dans la graisse de leur cuisson, pannez-les, & les faites griller de belle couleur; servez-les à sec pour entremets.

Si vous les voulez frire, trempez-les dans de l'œuf battu & les pannez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & servez garnis de persil frit, *plusieurs* mettent une farce autour des pattes avant que de les servir.

Dindon en pain.

Prenez un dindon que vous désossez à forfait après l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé.

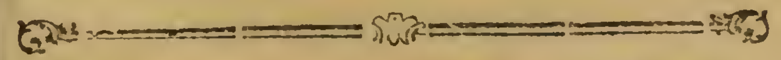
Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru, composé de foie gras, de champignons, de petit lard le tout coupé en petits dés, maniez avec sel, fines épices, persil, ciboules hachés, cousez le dindon & lui donnez la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, & l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut, mettez y un bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit, ôtez-le de la marmite & le tenez chaudement, passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé, faites-le réduire en petite sauce & y ajoutez deux cuillerées de coulis; développez le dindon de l'étamine, ôtez la ficelle & bardes de lard, essuyez-le de sa graisse en le pressant un peu avec du linge blanc, & le servez la sauce par dessus.

Du pintadeau & de la pintade.

La poule pintade se prépare pour entrée de la même façon que la poularde; le pintadeau, vous le piquez & le faites cuire à la broche pour un plat de rôt comme le faisan.



DE LA POULARDE ET DU CHAPON.

Comment les servir.

LA poularde se sert aussi pour un plat de rôt, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras; dans le temps du cresson, vous en mettrez tout autour, assaisonnez de sel & de vinaigre.

Les foies gras des poulardes, chapons, dindons & gros poulets servent à mettre dans beaucoup de ragoûts & à faire des entremets particuliers.

Vous les faites cuire à la broche : enveloppez de bardes de lard, & pannez de mie de pain ; servez-les avec une sauce bachique.

Vous les mettez aussi en caisse, qui se fait avec du papier, que vous graissez d'huile, faites-les cuire dans leur jus, avec persil, ciboule, champignons ; le tout haché, bardes de lard dessus & dessous un peu d'huile, un jus de citron en les servant, ou mettez les *en papillote ou en ragoûts seuls.*

Poularde de plusieurs façons.

Elles se mettent aussi en entrée de bien des façons différentes.

Quand elles sont tendres, elles se mettent en entrée de broche, & se servent avec les mêmes sauces & ragoûts que les poulets en entrée de broche. Voyez poulets, page 130.

Observez la même chose pour les *chapons.*

Si vous ne les jugez pas assez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier ; voici toutes sortes de braises : vous les mettez en fricandeau. Voyez fricandeau de veau, ou à la Tartare, au gros sel.

Vous les flambez, vuidez, & troussez les pattes en dedans, & les faites blanchir un instant, mettez une barde de lard sur l'estomac pour le tenir blanc, ficelez-le & mettez cuire dans la marmite ; quand il fléchit sous le doigt en le tâtant à la cuisse, retirez-le de la marmite, servez avec un peu de bouillon & de gros sel par dessus.

Poularde à la bourgeoise.

Flambez, vuidez-la, & lui troussez les pattes dans le corps.

Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de bon beurre, deux oignons coupés en tranches, mettez la poularde dessus, l'estomac en dessous, couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes,

un peu de sel; faites cuire de cette façon la poularde sur de la cendre chaude; à la moitié de la cuisson, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Quand elle est cuite, dégraissez la sauce & la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis, & servez dessus la poularde.

Poularde entre deux plats.

Flambez, vuidez-la, & lui troussez les pates dans le corps, faites-la refaire dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail; le tout haché.

Mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau, & la poularde dessus avec tout son assaisonnement, & la couvrez de bardes de lard, faites-la cuire de cette façon sur de la cendre chaude.

Quand elle est cuite, dégraissez la sauce & la passez au tamis, mettez-y une cuillerée de coulis & un filet de verjus, goûtez si la sauce est de bon goût, & servez dessus la poularde.

Poularde à la persillade.

Prenez une poularde crue ou cuite à la broche qui a déja servi sur la table, si elle est entamée, cela n'y fait rien, coupez-la par membres & la faites cuire dans une casserole avec bon bouillon & du coulis, sel, un peu de gros poivre.

Quand elle est cuite & la sauce assez réduite, mettez-y une bonne pincée de persil haché très-fin, que vous aurez fait cuire un moment dans de l'eau, auparavant que de le hacher il faut le bien presser, en servant mettez-y un filet de verjus.

Chipoulate de plusieurs façons.

Pour faire une chipoulate, vous prendrez des cuisses de poulardes ou de dindons. Pour le mieux ne prenez que des ailerons de dindons ou de poulardes suivant la saison: vous avez six saucisses de la longueur du doigt, de petit lard coupé en tranches, de petits oignons blancs blanchis, faites cuire le tout ensemble dans une casserole, avec un peu de bouillon, & enveloppé de bardes de

lard dessus & dessous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes; quand le tout est cuit, retirez-le proprement pour le mettre égoutter, & vous le dresserez ensuite dans le plat que vous devez servir; vous prenez ensuite la sauce qui reste dans la casserole, que vous dégraissez en passant par le tamis, mettez-y une cuillerée de coulis pour donner un peu de consistance, goûtez si votre sauce est de bon goût, & la servez par dessus. Les ailerons de poulardes se préparent de la même façon que ceux de dindons : vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon.

Poularde aux oignons.

Prenez une bonne poularde, qui soit tendre; après l'avoir flambée, épluchée & vuidée, prenez son foie, que vous hachez & mettez avec du lard rapé avec un couteau, persil, ciboule & champignons; le tout haché, assaisonné de sel & de poivre, mêlez bien cette farce & farcissez-en votre poularde. Cousez-la pour que la farce ne sorte point, faites-la cuire à la broche, enveloppez de lard & de papier. Quand elle est cuite, servez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui se fait de cette façon : prenez de petits oignons blancs & leur coupez un peu le bout de la tête & de la queue, faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la premiere peau : vous les faites cuire ensuite dans du bouillon; quand ils sont cuits & égouttés, mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau, & servez autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de la même façon.

Poularde aux oignons d'une autre façon.

Faites-la cuire à la broche ou à la braise comme la poularde entre deux plats; vous mettrez la sauce de sa cuisson dans le ragout d'oignons pour lui donner du corps.

Poularde masquée.

Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez & vuidez, faites une farce de son foie avec lard rapé,

persil, ciboule, échalote, deux jaunes d'œufs, sel, poivre, farcissez le dedans de la poularde & la cousez par les deux bouts, faites-la refaire dans une casserole avec de la graisse du pot, vous la mettrez ensuite à la broche, & la garnissez tout autour de filets de jambon nouveau, & de filets de pain mollet de la longueur de la poularde, enveloppez le tout dans plusieurs feuilles de papier blanc, de façon que le jus ni la graisse ne puissent en sortir; faites-la cuire à très-petit feu sans l'arroser; en la tirant de la broche, ayez soin de mettre quelque chose dessous, pour en recevoir le jus, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, le jambon & les tranches de pain autour, avec le jus qu'elle aura rendu.

Poularde à la matelote.

Prenez une poularde que vous flambez & vuidez, laissez les ailes & les pattes, & troussez comme pour mettre au pot, lardez-la de lard, faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, six gros oignons, cardes & panais proprement coupés; un bouquet de persil, clous de girofle, ciboule, thym, laurier, basilic, deux tranches de citron, sel, poivre, faites cuire à petit feu; quand elle est cuite, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, les oignons & racines autour; servez avec sa sauce bien dégraissée : si vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la sauce, elle aura plus de consistance.

Poularde à la cuisiniere.

Flambez, épluchez & vuidez une poularde, farcissez-la avec son foie, mêlez avec un peu de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, faites-la cuire à la broche; quand elle est cuite, arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf; pannez avec de la mie de pain; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée, & vous la servez avec une sauce de cette façon : mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, manié avec une bonne pincée de

farine, ſel, gros poivre, de la muſcade rapée, faites lier ſur le feu.

Poularde au court-bouillon.

Flambez une bonne poularde, faites chauffer les pattes pour en ôter la peau, coupez les griffes à moitié, vuidez-la & trouſſez les pattes en les faiſant entrer dans le corps, ficelez la poularde & la mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec un morceau de beurre, deux oignons en tranches, une racine, un panais, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, ſel, gros poivre, mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus, faites cuire à petit feu, lorſque votre poularde fléchit ſous le doigt, paſſez tout le court-bouillon dans un tamis; faites-le réduire ſur le feu au point d'une ſauce; ſervez ſur la poularde.

Poularde à la bechamel.

Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche que l'on a deſſervie de la table, vous la coupez par membres, ou pour le mieux, quand la poularde eſt preſqu'entiere & forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets, mettez dans une caſſerole une chopine de crême ou un demi-ſeptier de lait, quand elle bout, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine, avec du ſel, poivre, deux échalotes, une demi-gouſſe d'ail, perſil, ciboule, faites bouillir à petit feu une demi-heure; quand elle eſt réduite au point d'une ſauce, paſſez-la au tamis clair, mettez-y la poularde pour la faire chauffer ſans bouillir, ſi la ſauce n'étoit pas tout-à-fait aſſez liée, vous y mettrez un jaune d'œuf, faites lier ſans bouillir, en ſervant deux ou trois gouttes de vinaigre.

Poularde à la Montmorenci.

Il faut piquer le deſſus de la poularde, après l'avoir flambée & vuidée, vous la rempliſſez avec des foies coupés en dés, de petit lard, de petits œufs, couſez la

poularde

poularde pour que rien ne sorte, faites-la cuire comme un fricandeau, & la glacez de même.

Poularde marinée.

Flambez, épluchez & vuidez une poularde; ensuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, pag. 90.

Poularde à la sainte Menehoult.

Il faut préparer une poularde & la faire cuire de la même façon que les poulets à la sainte Menehoult que vous trouverez, ci-devant, pag. 129.

Poularde au blanc-manger.

Faites bouillir dans une casserole une chopine de bon lait avec thym, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié, passez-le au tamis & y mettez une poignée de mie de pain, remettez-le sur le feu jusqu'à ce que le pain ait bu le lait, ôtez-le du feu & y mettez un quarteron de panne coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, sel, muscade rapée, cinq jaunes d'œufs crus, mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vuidée & bien épluchée; cousez-la pour que rien ne sorte, & la faites cuire entre des bardes de lard, mouillez avec du lait, assaisonnez de sel, un peu de coriandre; quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez avec une sauce à la reine.

Poularde en cannelon.

Vous la désossez à fortfait après l'avoir coupée par la moitié, mettez sur chaque moitié une bonne farce de volaille, roulez-les ensuite & couvrez le dessus d'une barde de lard, ficelez & faites cuire une heure avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce au tamis; dégraissez-la & y mettez deux cuillerées de coulis, faites réduire sur le feu au point d'une sauce, ôtez les bardes de lard & ficelle. Servez la sauce sur les cannelons de poularde.

Poularde à la crême.

Elle ne se fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche, & que l'on a deffervie entiere de la table, vous en prenez la chair de l'estomac que vous hachez très-fin, & la mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillie sur le feu, avec une chopine de lait & réduite jusqu'à ce qu'elle soit épaisse & refroidie, mettez-y aussi près d'une demi-livre de graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, cinq jaunes d'œufs, mettez cette farce dans le corps de la poularde, & à la place de l'estomac, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, mettez la poularde dans une tourtiere sur des bardes de lard, couvrez avec du papier & faites cuire dessous un couvercle de tourtiere, vous la servirez après avec une sauce piquante que vous trouverez la premiere dans l'article des sauces.

Poularde en croustade.

Il faut la flamber, vuider, trousser les pattes dans le corps & la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entre-lardé, faites-la cuire avec un peu de bon boillon, sel, poivre, un bouquet; quand elle sera cuite, vous ferez attacher toute la sauce autour & la mettrez refroidir; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié d'une demi cuillerée à bouche de farine, mouillez avec un peu de lait, sel, poivre, faites lier cette sauce, qu'elle soit bien épaisse; mettez-la par tout sur la poularde, & y mettez à mesure de la mie de pain jusqu'à ce que cela forme une croûte, faites-la colorer dessous un couvercle de tourtiere; servez avec une sauce piquante, comme la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

Poularde accompagnée.

Il faut ôter l'os du brichet de l'estomac, après avoir vuidé la poularde, vous la remplissiez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts, faites cuire la poularde à la broche enveloppée de lard & de papier; servez avec une bonne sauce comme

celle à l'Efpagnole ou à la Sultane que vous trouverez à l'article des fauces.

Poularde au fang.

Mettez dans une cafferole du perfil, ciboule, champignons, le tout haché, & un petit morceau de beurre, paffez-les fur le feu, & y mettez enfuite un bon demi-fetier de fang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de panne hachée, une petite pincée de coriandre pilée, fel, gros poivre, faites lier le tout enfemble fur le feu fans laiffer bouillir, ayez foin de bien remuer; quand il fera froid vous le mettrez dans le corps d'une poularde que vous ferez cuire à la broche enveloppée de lard & de papier, & la fervirez avec une fauce piquante que vous trouverez la premiere à l'article des fauces.

Poularde à la chia.

La chia eft une efpece de cornichon qui nous vient des Indes, vous la coupez par tranches & la faites tremper un quart d'heure dans l'eau prefque bouillante, enfuite égouttez-la & la mettez dans une fauce au coulis pour la fervir fur une poularde cuite à la broche.

Poularde en filets.

Vous prenez de celle que l'on a deffervie de deffus la table que vous coupez en filets, & les mettez chauffer dans une bonne fauce liée au roux ou au blanc comme à la bechamel, ou à la fauce à la reine que vous trouverez à l'article des fauces.

De la poule de Caux ou du coq vierge.

Ils fervent ordinairement pour d'excellents plats de rôts, vous les piquez & faites cuire à la broche.

DU CANARD, CANETON, OIE ET OISON.

LE caneton de Rouen fe fert auffi cuit à la broche pour un plat de rôt; fi vous voulez le fervir pour entrée, mettez-le à différentes petites fauces, faites-le toujours cuire à la broche.

Le canard, caneton, oie & oison s'accommodent tous de la même façon, on les fait cuire dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec un ragoût de concombres ou un ragoût de pois; vous pouvez aussi les servir avec différentes sauces.

Canard farci.

Flambez & vuidez-le par la poche, & le désossez entiérement sans lui percer la peau.

Vous commencez à le désosser par la poche, & le renversez à mesure que vous ôtez les os, vous le remplissez après à moitié avec une farce de volaille ou de godiveau, si vous n'en avez point d'autre.

Cette farce de godiveau se fait en prenant gros comme un œuf de rouelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, mettez-y avec, persil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs crus, sel, poivre & un demi-setier de crême, mêlez bien le tout ensemble & le mettez dans le corps du canard, ficelez-le pour que rien ne sorte, & le faites cuire à la braise, comme la langue de bœuf, page 29.

Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, & le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons, faites cuire des marrons avec un demi-setier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de sel, & servez comme vous le jugerez à propos.

Canard en hauchepot.

Flambez & vuidez-le & le coupez en quatre, faites-le cuire dans une petite marmite, avec des navets, un quart de choux, panais, carottes, oignons, le tout coupé & tourné proprement, faites blanchir le tout un demi-quart d'heure, & le mettez ensuite dans la petite marmite avec de bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne & ficelé, un bouquet garni, peu de sel.

Quand le tout est cuit, vous dressez le canard dans une terrine à servir sur table, vous mettez tous les légumes

autour ; dégraissez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes, mettez-y un peu de coulis, & servez à courte sauce sur les légumes & canard ; ayez soin de goûter votre sauce auparavant si elle est de bon goût.

Canard de plusieurs façons.

Vous faites aussi des canards en globe, à la Bruxelles ; des *oies à la broche*, farcies de saucisses & de marrons.

Il faut faire griller les saucisses & cuire des marrons avant que de les mettre dans le corps.

Canard aux navets.

Prenez un canard que vous flambez, vuidez & troussez les pattes en dedans ; après qu'il est bien épluché, vous mettez un peu de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine, faites-la roussir de belle couleur & mouillez avec du bouillon ; vous y mettrez ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, gros poivre ; vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard ; s'ils sont durs, vous les mettrez en même temps ; s'ils ne le sont pas, vous les mettrez à la moitié de la cuisson du canard. Quand votre ragoût est bien cuit & bien dégraissé, mettez un filet de vinaigre ; servez à courte sauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets, à la bourgeoise. L'autre façon est de faire cuire le canard à part dans une braise blanche, & les navets, de les tourner en amandes, les faire blanchir & cuire avec bon bouillon, jus de veau & de coulis ; quand votre ragoût est fait, vous le servez sur le canard.

Canard au pere Douillet.

Flambez un canard & l'épluchez bien, vuidez-le & troussez les pattes dans une casserole juste à sa grandeur, avec un bouquet de persil, ciboule, un gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc ; faites cuire à petit feu, lorsque le canard fléchit sous le doigt, vous passez la sauce au tamis & la dégraissez, faites-la réduire sur

le feu au point d'une fauce. Servez deffous le canard.

Vous pouvez encore le fervir de la même façon, en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.

Canard en globe.

Comme le dindon en balon, ci-devant, page 133.

Canard à la Bruxelles.

Il faut le flamber & vuider, mettez dans le corps un falpicon fait de cette façon : coupez en dés un ris de veau avec de petit lard bien entrelardé, maniez le tout enfuite avec perfil, ciboule, champignons, deux échalotes ; le tout haché, peu de fel, gros poivre, coufez le canard pour que rien ne forte & le mettez cuire avec une barde de lard fur l'eftomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni ; quand il eft cuit, paffez la fauce au tamis ; dégraiffez la, mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites-la réduire au point d'une fauce. Servez fur le canard.

Canard en daube.

Comme l'oie à la daube, ci-après, page 153.

Canard en chauffon.

Vous le déffoffez & farciffez comme le canard farci, page 148. Enfuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, un bouquet garni, fel, gros poivre ; lorfqu'il eft cuit, paffez la fauce au tamis, dégraiffez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une fauce. Servez fur le canard.

Canard à la Béarnoife.

Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de perfil, ciboule, thym, laurier, bafilic, deux clous de girofle, mettez dans une cafferole fept ou huit gros oignons coupés en tranches avec un morceau de beurre, paffez-les fur le feu en les retournant fouvent jufqu'à ce qu'ils foient colorés, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec la cuiffon du canard, faites cuire les oignons & rédui-

re à courte ſauce, dégraiſſez-la & y ajoutez un filet de vinaigre. Servez ſur le canard.

Canard à l'Italienne.

Faites cuire un canard avec un demi-ſetier de vin blanc, autant de bouillon, ſel, gros poivre, mettez dans une caſſerole deux cuillerées à bouche d'huile, perſil, ciboule, champignons, une gouſſe d'ail, le tout haché; paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec la cuiſſon du canard qui doit être dégraiſſée & paſſée au tamis, faites réduire au point d'une ſauce, dégraiſſez-la avant que de la ſervir ſur le canard.

Canard à la purée verte.

Faites cuire un demi-litron de pois ſecs avec un peu de bouillon, un peu de perſil, & queues de ciboule; enſuite vous les paſſez en purée fort épaiſſe; ſi ce ſont des pois verds, il en faut un litron, & il ne faut ni perſil ni ciboule; faites cuire un canard avec du bouillon, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de giroſle; quand il eſt cuit, paſſez la ſauce dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps, faites réduire la purée juſqu'à ce qu'elle ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe; ſervez le canard. En faiſant cuire votre canard vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, & vous le ſervez autour du canard. Toutes ſortes d'entrées à la purée verte ſe font de même.

Caneton aux pois.

Ayez un ou deux canetons échaudés & vuidés, trouſſez les pattes de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paroiſſent, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante; faites un petit roux avec deux pincées de farine & un morceau de beurre, mouillez avec du bouillon, mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de perſil, ciboule; faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les canetons ſoient cuits, un moment avant que de ſervir vous y mettrez un peu de ſel. Servez à courte ſauce.

Les oisons se préparent de la même façon.

Oie farcie à la broche.

Prenez des marrons ou de grosses châtaignes, ce que vous jugerez à propos, ôtez-en la premiere peau & les mettez sur le feu dans une poële percée, & le remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; gardez les plus beaux pour faire un ragoût; si vous n'avez point de poële percée, mettez les marrons dans de l'eau bouillante en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau, mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût; les autres vous les hachez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de l'oie haché, deux cuillerées de sain-doux ou un bon morceau de beurre, une échalote, une pointe d'ail, persil, ciboule, le tout haché, passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart d'heure, laissez refroidir; vous avez une oie jeune & tendre; après l'avoir vuidée, flambée & épluchée, mettez-lui cette farce dans le corps; cousez pour que rien ne sorte, faites cuire à la broche & la servez avec un ragoût de marrons comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Oie à la moutarde.

Ayez une oie jeune & tendre que vous flambez, épluchez & vuidez; prenez-en le foie, que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le mêlez avec deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, farcissez-en l'oie & la cousez, faites-la cuire à la broche en l'arrosant de temps en temps avec un peu de beurre; & à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe; lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arroser, remettez-le sur l'oie & pannez à mesure jusqu'à ce que tout le dessus de l'oie soit bien couvert de mie de pain; rachevez de cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée; servez avec une sauce

faite de cette façon ; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, plein une cuiller à café de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre, faites lier sur le feu : servez dessous l'oie.

Oie à la daube.

Ordinairement l'on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche, vuidez-la & lui troussez les pattes dans le corps, ensuite vous la faites refaire sur le feu & l'épluchez ; lardez-la par-tout avec des lardons de lard assaisonné & manié avec persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade rapée, après avoir lardé l'oie, vous la ficelez & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec deux verre d'eau, autant de vin blanc, & un demi-verre d'eau-de vie, encore un peu de sel, gros poivre, bouchez bien la marmite, & faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures ; la cuisson faite & la sauce très-courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat ; quand elle sera presque froide, mettez la sauce pardessus, & ne servez que quand elle sera tout-à-fait en gelée pour entremets froid.

Des ailes & cuisses d'oie, comment les accommoder.

Pour faire les ailes & cuisses d'oie de façon qu'elles se conservent long-temps, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos, vous les flambez, vuidez & les mettez à la broche pour ne les faire cuire que jusqu'aux trois quarts ; ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant : laissez refroidir les oies, & les coupez en quatre en levant les cuisses & faisant tenir l'estomac avec les ailes, arrangez-les bien serrées dans un pot de graisse en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier & du sel, faites fondre la graisse d'oie que vous avez mise à part avec

beaucoup de sain-doux ; il faut qu'il y en ait assez pour que les ailes & les cuisses en soient couvertes ; mettez-la dans le pot & ne le couvrez avec un parchemin que vingt-quatre heures après que le tout sera bien froid ; il faut les conserver dans un endroit sec : ordinairement elles ne se préparent de cette façon que dans les endroits où elles sont à bon marché, principalement en Gascogne d'où il en vient le plus à Paris ; lorsque vous voulez vous en servir, vous les tirez du pot & de leur graisse à mesure que vous en avez besoin, lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'usage que vous voulez.

Elles se mettent cuire dans une petite braise pour les servir avec différentes sauces & ragoûts ; l'on en sert sur le gril après les avoir pannées & grillées avec une sauce claire à la ravigote, ou une rémolade que vous trouverez à l'article des sauces.

Vous pouvez encore, étant cuites à la braise, les servir avec une sauce à la moutarde faite de cette façon : vous mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalotes hachées, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon ; faites lier sur le feu : servez sur les cuisses ou ailes.

Elles servent aussi à faire des auchepots & à garnir des potages.

Des poules d'eau.

Les poules d'eau sont des oiseaux aquatiques, il y en a de plusieurs especes & de différentes grosseurs, les unes ont les pieds verdâtres, d'autres, couleur de rose ou rouge, elles se préparent toutes de la même façon que les canards.

DES PIGEONS CHAUCHOIS, DE VOLIERE ET BISETS.

LEs gros pigeons cauchois, quand ils sont blancs, gros & tendres, servent à faire des plats de rôts, vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du

maître ; vous en faites aussi beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée & aux pois.

Vous les échaudez & vuidez, & coupez en quatre, mettez-les dans une casserole avec un litron de pois fins, mettez un litron pour quatre pigeons; un morceau de bon beurre, un bouquet, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon & un peu de jus.

Quand ils sont cuits, mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de sucre gros comme une noisette, & du sel fin.

Si vous n'avez ni jus ni coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon.

Vous les mettez aussi coupés en quatre, en fricassée de poulets.

Vous les mettez aussi au roux comme la poitrine de veau, page 90.

Vous les servez aussi en fricandeau, à la crapaudine ; vous les faites refaire sur le feu après les avoir vuidés, coupez-les en deux & les accommodez après comme le carré de mouton sur le gril & les servez de même, page 49.

Gros pigeons de plusieurs façons.

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir ; mettez autour des choux-fleurs cuits dans un blanc, & servez par dessus une sauce au beurre.

Une autrefois vous mettrez un ragoût de concombres, & de petits oignons, ou de montants de cardes comme vous le jugerez à propos.

Des petits pigeons de voliere.

Ils se servent pour plats de rôts, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard, & de feuilles de vignes dans le temps.

Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons.

Si vous voulez les servir en entrée de broche, vous les flambez & vuidez ; hachez leur foie avec un peu de lard & très-peu de sel, remettez dans le corps le foie avec le lard, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec différentes sauces ou différents ragoûts.

Comme :

Sauce à l'échalote.
Sauce à la ravigote.
Sauce au beurre.
Sauce aux petits œufs.
Sauce à l'Italienne.

En ragoûts vous en mettez :

Aux morilles.
Aux mousserons.
Aux truffes.
Aux pointes d'asperges.
Aux petits pois.
Aux moutants de cardes.
Aux laitues farcies.

Pigeons à la bourgeoise.

Vous les échaudez, vuidez & troussez les pattes en dedans, faites-les blanchir un moment & les retirez à l'eau fraîche, épluchez-les & les mettez dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes sortes, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre & cuits à moitié, sel, poivre.

Quand ils sont cuits mettez-y un peu de coulis & servez à courte sauce.

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec du bouillon & un peu de persil haché.

Compote de pigeons.

Ayez de petits pigeons échaudés, les pattes troussées dans le corps, faites-les blanchir, ôtez le cou & les ailes, après les avoir épluchés mettez-les dans une casserole avec deux ou trois truffes si vous en avez, des champignons, quelques foies de volaille, un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre, paf-

ſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus & moitié bouillon, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, laiſſez cuire & réduire à courte ſauce, ayez ſoin de dégraiſſer; en ſervant un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc, que le tout ſoit cuit à propos & d'un bon ſel.

Pigeons au baſilic.

Prenez de petits pigeons que vous échaudez après les avoir vuidés & trouſſés les pattes en dedans, faites-les cuire dans une braiſe comme la langue de bœuf, page 29, en mettant un peu plus de baſilic; quand ils ſont cuits, retirez-les de la braiſe pour les mettre refroidir, trempez-les enſuite dans deux œufs battus comme pour une omelette, pannez-les à meſure avec de la mie de pain, faites-les frire & ſervez garni de perſil frit.

Des pigeons biſets.

Vous les ſervez communément en fricaſſée, ou ſur le gril.

Quand ils ſont bien en chair, on peut les faire cuire à la broche: ces ſortes de pigeons ne ſont bons que pour l'ordinaire d'une maiſon, parce que l'on ne prend pas garde de ſi près pour le goût & la bonne mine.

Pigeons à la crapaudine, ſauce au verjus.

Prenez de bons pigeons dont vous trouſſerez les pattes en dedans, s'ils ſont gros vous les couperez en deux, ſinon vous ne ferez que les fendre par derriere & les applatirez ſans beaucoup caſſer les os, faites-les mariner avec de l'huile fine, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché; faites-leur prendre l'aſſaiſonnement le plus que vous pourrez, & les pannez de mie de pain, mettez-les ſur le gril & les arroſez du reſte de leur marinade: faites-les griller à petit feu, & d'une belle couleur dorée: quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauce faite de cette façon; vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus, pilez bien le tout enſemble, & faites-en ſortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouil-

lon, sel, gros poivre, faites chauffer & servez sous les pigeons. Les mêmes pigeons se servent sans verjus en mettant une autre sauce claire, & un peu piquante; à la place d'huile vous pouvez vous servir de beurre, saindoux ou bonne graisse de pot.

Pigeons en matelotte.

Prenez des pigeons de moyenne grosseur, échaudés & les pattes retroussées en dedans, passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs que vous aurez fait cuire un demi-quart d'heure dans de l'eau pour les éplucher; mettez avec un quarteron de petit lard bien entre-lardé, coupé en tranches, un bouquet garni, ensuite vous mettez une pincée de farine & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos pigeons seront cuits & réduits à peu de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de lait; en servant il faut mettre un filet de verjus.

Vous pourrez les accommoder de la même façon que les pigeons cauchois & les pigeons de voliere.

Pigeons en ragoût d'écrevisses.

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés que vous faites blanchir après les avoir vuidés; fendez les un peu sur le dos pour que cela leur élargisse un peu l'estomac, & les faites cuire avec un peu de bon bouillon & un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, poivre; quand ils sont cuits, mettez dans une casserole des champignons, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, une douzaine d'écrevisses épluchées, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec la cuisson des pigeons que vous passerez au tamis, faites bouillir le ragoût une demi-heure, qu'il ne reste que peu de sauce, ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de muscade & une petite pincée de persil haché très-fin, faites lier sans bouillir sur un moyen feu en remuant toujours, égouttez les pigeons pour les dresser dans le

plat que vous devez servir, mettez dessus le ragoût d'écrevisses.

Pigeons aux fines herbes.

Echaudez quatre pigeons un peu forts, vuidez les & troussez les pattes en dedans, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, après les avoir épluchés, vous les fendez à moitié derriere le dos pour les applatir un peu, mettez-les dans une casserole avec les foies hachés, un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, champignons, échalotes, persil, ciboule, une demi-gousse d'ail; le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, faites mégeoter une demi-heure sur un petit feu, & vous y mettez ensuite un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, rachevez de faire cuire à petit feu, dégraissez & servez à courte sauce.

Pigeons en surprise.

Prenez cinq petits pigeons que vous échaudez, vuidez & troussez les pattes dans le corps, mettez les foies à part, faites blanchir un instant les pigeons à l'eau bouillante, après les avoir retirés vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, & les faites bouillir un bon quart d'heure, retirez-les à l'eau fraîche pour les presser fort qu'il ne reste point d'eau; ouvrez-les en deux sans détacher les feuilles, mettez dessus une petite farce faite avec les foies des pigeons, persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, un peu de cerfeuil, deux échalotes, le tout haché très-fin & mêlé avec un morceau de beurre ou du lard rapé, sel, gros poivre, liez de deux jaunes d'œufs, ensuite vous mettez les pigeons & les enveloppez chacun avec une laitue de façon que l'on ne les voie point, ficelez-les & les mettez cuire avec un bouillon un peu gras, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte, un panais, sel, poivre, faites-les cuire une heure à petit feu; quand ils sont cuits égouttez les pigeons & les déficelez, essuyez-les de leur graisse avec un linge, servez dessus un bon coulis de veau, si vous

n'avez point de coulis, mettez un peu moins de sel dans la cuisson, passez la sauce au tamis & la dégraissez ; faites-la réduire au point d'une sauce, & y mettez gros, comme une noix, de beurre manié de farine avec deux jaunes d'œufs : faites lier sur le feu sans bouillir. Servez les pigeons enveloppés de laitues.

Pigeons aux pois.

Prenez trois ou quatre pigeons, suivant qu'ils sont gros, échaudez-les & les faites blanchir ; s'ils sont gros vous les coupez en deux après avoir troussé les pattes en dedans, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule ; passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, faites cuire à petit feu ; quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs avec de la crême; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez à courte sauce.

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant vous y mettrez un peu plus de farine, & mouillerez moitié jus & moitié bouillon, laissez cuire & réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sauce bien liée, & vous y mettrez le sel un moment avant que de servir, & gros comme une noisette de sucre fin.

Pigeons aux asperges en petits pois.

Coupez de petites asperges en petits pois, il n'en faut prendre que le tendre & ne point continuer à couper aussi-tôt que le couteau résiste, lorsque vous en aurez la valeur d'un litron & demi, mettez-les dans de l'eau fraîche pour les laver plusieurs fois sans crainte qu'elles ne croquent, vous les ferez blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche & égouttez les, ensuite vous les accomoderez de la même façon que les pigeons aux petits pois, à cette différence que dans le bouquet vous y mettrez un peu de sarriette & deux clous de girofle.

Pigeons au court-bouillon.

Ayez trois ou quatre gros pigeons que vous flambez

& vuidez, troussez les pattes dans le corps, lardez-les de gros lard & les mettez dans une marmite juste à leur grandeur, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, un panais, une carotte, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, poivre; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu, lorsque les pigeons fléchissent sous le doigt, vous passerez la sauce au tamis, & la faites réduire, si elle est trop courte, mettez-y une demi-cuillerée de verjus ou un filet de vinaigre. Servez sur les pigeons.

Pigeons à la sainte Menehoult.

Prenez trois gros pigeons que vous vuidez, laissez les foies, troussez les pattes dans le corps, faites-les refaire, & épluchez, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec deux pincées de farine, du persil en branches, ciboule entiere, deux oignons en tranches, zestes de carotte & panais, une gousse d'ail entiere, trois clous de girofle, sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic; mouillez avec trois poissons de lait, faites bouillir & ensuite vous y mettrez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure, lorsqu'ils sont cuits, retirez-les pour les égoutter, enlevez le gras de la sainte Menehoult pour les mettre sur une assiette, trempez-y les pigeons & les pannez à mesure; faites griller de belle couleur en les arrosant avec le restant du gras où vous les avez trempés, servez à sec, vous mettrez une sauce remolade dans la sauciere. La façon de la faire se trouve dans l'article des sauces.

Pigeons à la Marianne.

Préparez trois pigeons comme les précédents, applatissez-les un peu avec le couperet, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, sel, gros poivre, deux feuilles de laurier, faites-les cuire sur des cendres chaudes pour qu'ils bouillent bien doucement, lorsqu'ils fléchissent sous le doigt,

dressez-les dans le plat que vous devez servir après les avoir égouttés & essuyés de leur graisse, ôtez les feuilles de laurier de la sauce & la dégraissez, mettez-y un anchois haché, trois échalotes & une pincée de capres, le tout haché, de la muscade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine, faites lier sur le feu & servez dessus les pigeons.

Pigeons en fricandeau.

Après avoir piqué tout le dessus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire & glacer tout comme le fricandeau de veau à la bourgeoise, page 101.

Pigeons en fricassée de poulets.

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, & des moyens par la moitié; ensuite vous les ferez cuire de la même façon que la fricassée de poulets, page 122.

Pigeons au soleil.

Ayez de petits pigeons naissants bien échaudés, après les avoir vuidés, il faut leur laisser les ailes, la tête, les pattes, passez à chacun une brochette à travers les cuisses pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faisant blanchir un instant à l'eau bouillante: après les avoir bien épluchés vous les mettrez cuire dans une casserole avec un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre; la cuisson faite, vous les égouttez & laissez refroidir pour les tremper ensuite dans une pâte & les faites frire de belle couleur, servez chaudement avec du persil frit autour; cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, du sel fin, un peu d'huile, & vous y mettez peu-à-peu du vin blanc pour délayer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ni trop claire, ni trop épaisse, c'est-à-dire, qu'il faut qu'elle file en la versant de la cuiller.

Pigeons en surtout.

Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la bourgeoise; réduit à courte sauce, mettez-le refroidir;

enſuite vous prenez le plat que vous devez ſervir qui doit aller au feu, mettez dans le fond une bonne farce de viande, arrangez le ragoût de pigeons deſſus; couvrez-le enſuite avec de la même farce que deſſous, de façon que l'on ne voie point le ragoût; uniſſez-le avec un coûteau trempé dans de l'œuf, pannez avec de la mie de pain; faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere juſqu'à ce qu'il ſoit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graiſſe. Servez deſſus une bonne ſauce d'un coulis clair.

Pigeons en timbale.

Faites un ragoût de pigeons, quand il eſt fini de bon goût & froid, mettez-le en timbale comme il eſt expliqué ci- après à l'article des pâtés.

Pigeons aux tortues.

Vous coupez la tête & les pattes à des tortues & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet grani, enſuite vous les ôtez de leurs coquilles, avez ſoin d'ôter les amers, mettez les tortues dans un ragoût de pigeons fini de bon goût.

Pigeons en tourte.

Voyez l'article de la pâtiſſerie.

Pigeons à la poële.

Plumez & vuidez de petits pigeons, laiſſez leur les pattes & les faites refaire légérement ſur le feu, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de bon beurre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, gros poivre; enſuite vous les mettez avec tout leur aſſaiſonnement dans une autre caſſerole foncée de tranches de veau, que vous avez fait blanchir un inſtant à l'eau bouillante, mettez-y un demi-verre de vin blanc, couvrez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc, mettez un couvercle ſur la caſſerole & les faites cuire à petit feu, qu'ils ne faſſent que mijeoter; enſuite vous dégraiſſez la cuiſſon, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez ſur les pigeons.

Pigeons en hatelet.

Vous vous servez d'un ragoût de pigeons que l'on a desservi de la table, mettez dans le ragoût un morceau de beurre, faites-les chauffer, & pour le mieux mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs, ensuite vous embrochez le tout dans de petits hatelets, faites tenir la sauce après, pannez-les & les faites griller de belle couleur. Servez sans sauce.

Pigeons en crepine.

Ayez cinq petits pigeons échaudés & blanchis un instant à l'eau bouillante, après leur avoir troussé les pattes dans le corps, faites-les cuire une demi-heure avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre; ensuite mettez les refroidir, faites une farce avec de la rouelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain desséché avec du lait ou de la crême, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, liez de trois jaunes d'œufs & les blancs fouettés, enveloppez chaque pigeon avec cette farce & un morceau de crépine, ensuite faites tenir la crépine avec de l'œuf battu, pannez-les pardessus & les mettez prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure à petit feu, pour que la farce ait le temps de cuire, essuyez-les de leur graisse, & les servez avec la sauce de la cuisson des pigeons que vous dégraissez, passez au tamis; ajoutez-y un peu de coulis pour la lier.

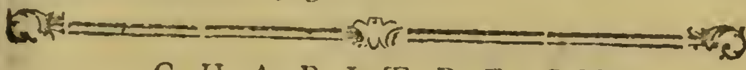
Pigeons en beignets.

Servez-vous de ceux que l'on a desservis de la table, coupez-les par moitié & leur faites prendre goût dans un assaisonnement, mettez-les refroidir, ensuite vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuilleree d'huile & du sel, faites-les frire. Servez garni de persil frit.

Pigeons à la Dauphine.

Ce sont de petits pigeons échaudés que l'on fait cuire

entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet, & vous les servez ensuite avec des ris de veau glacés comme les fricandeaux. Voyez fricandeau, page 101.



CHAPITRE IX.

Du gibier en général.

NOus comprenons, sous le nom de gibier, les faisans & faisandeaux, les canards sauvages, appellés oiseaux de riviere.

Les sarcelles.
Les rouges.
Les albrans.
Les alouettes, appellées mauviettes.
Les bécasses.
Les bécassines.
Les bécots.
Les cailles & cailleteaux.
Le guinards.
Les ortolans.
Les ramiers & ramereaux.
Les perdreaux rouges.
Les perdreaux gris.
Les merles.
Les grives.
Les gélinottes.
Les pluviers.
Les rouges-gorges.
Les vanneaux.

Du gibier à poil.

Les lievres.
Les levrauts.
Les lapins.
Les lapereaux.

De la venaison.

Sous le nom de venaison ou viande noire, l'on y comprend

Le chevreuil.
Le daim.
Le faon.
Le cerf.
La biche.
Le sanglier & le marcassin.

Voici la façon d'accommoder toutes sortes de gibier & venaison.

Des faisans, comment les servir.

Les faisans & faisandeaux se servent ordinairement pour rôt.

Vous les vuidez & piquez, faites-les cuire à la broche, & les servez de belle couleur.

Vous les servez aussi en entrée de broche, pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard râpé, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre; enveloppez-les de bardes de lard & de papier, les servez avec une sauce à la provençale ou autre petite sauce dans le goût nouveau.

Vous en faites aussi des pâtés chauds & froids, ou en terrine.

Les canards sauvages, comment les servir.

Les canards sauvages, ou oiseaux de riviere, la femelle est estimée la meilleure, se servent ordinairement pour rôt sans être piqués ni bardés après les avoir flambés & vuidés.

Vous en faites aussi des entrées étant cuits à la broche, & refroidis *vous en tirez des* filets que vous mettez à différentes sauces, comme au jus d'orange, aux anchois & capres, en salmis que vous trouverez à l'article des alouettes.

Des rouges, sarcelles, albrans, comment les accomoder.

Les sarcelles se font aussi cuire à la broche flambées & vuidées sans être piquées ni bardées, & se servent pour rôts.

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier & les servez avec ragoût d'olives.

Aux trufles.
Ragoût de montants de cardons.
Aux navets.
Ou sauce à la rocambole.

Les rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt après les avoir flambés & vuidés.

Les albrans se mangent comme les sarcelles.

Alouettes de plusieurs façons.

Les alouettes se mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un & moitié l'autre, vous ne les vuidez point, & mettez dessous des rôties de pain pour en recevoir ce qui en tombe.

Servez les alouettes ſur les rôties pour un plat de rôt.

Elle ſe mettent auſſi de pluſieurs façons pour entrée.

Elles ſe ſervent en tourte, pour lors vous les vuidez, ôtez-en le gigier, & le reſte mettez-le avec du lard râpé dans le fond de la tourte & mettez deſſus les alouettes, après leur avoir ôté les pattes & la tête, & que vous les avez paſſées ſur le feu dans une caſſerole avec un peu de bon beurre, perſil, ciboule champignons, une pointe d'ail, le tout haché, & laiſſez refroidir.

Vous finirez la tourte, comme il ſera expliqué à l'article général des tourtes.

Alouettes en ſalmis à la bourgeoiſe.

Elles ſe ſervent en ſalmis à la bourgeoiſe quand elles ſont cuites à la broche; (vous vous ſervez de celles que l'on a deſſervies de la table) vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps; jettez les gigiers, & le reſte ſervez-vous-en avec les rôties, pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon, paſſez-le à l'étamine & aſſaiſonnez ce petit coulis de ſel, gros poivre, un peu de rocambole écraſée, un filet de verjus, faites chauffer dedans les alouettes ſans qu'elles bouillent, & ſervez garni de croûtons frits.

Toutes ſortes de ſalmis à la bourgeoiſe ſe font de la même façon, en prenant les débris ou les carcaſſes pour les faire piler.

Alouettes en ragoût.

Ayez une douzaine d'alouettes que vous plumez, flambez & vuidez, trouſſez les pattes pour les faire paſſer dans le bec comme pour rôt, paſſez-les dans une caſſerole ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, faites bouillir & réduire au point d'une ſauce liée, dégraiſſez & aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Ce même ragoût étant deſſervi de la table ſe peut mettre *en caiſſe*: vous foncez le plat que

vous devez servir avec une bonne farce de viande, mettez le ragoût dessus, couvrez-le avec de la même farce; unissez avec un coûteau trempé dans de l'œuf; pannez de mie de pain; faites cuire dessous un couvercle de tourtiere, ensuite vous égouttez la graisse & mettez dans le fond une sauce d'un jus clair.

Des ramiers & ramereaux.

Les ramiers & ramereaux sont une espece de pigeons sauvages qui se servent pour d'excellents plats de rôts.

Vous les piquez & faites cuire de belle couleur, *vous en faites* aussi des entrées de plusieurs façons, vous n'avez qu'à consulter l'article des pigeons.

Des perdreaux, comment les distinguer des perdrix.

Les perdreaux gris se connoissent d'avec la perdrix, quand ils ont la premiere plume de l'aile pointue, le bec noir & les pattes noires, vous êtes sûrs qu'ils sont jeunes; pour la bonté il faut distinguer la fraîcheur & le bon fumet.

Les perdreaux rouges se distinguent à la premiere plume de l'aile, il faut qu'elle soit pointue & tant soit peu de blanc au bout.

Comment accommoder les perdreaux & perdrix.

Les perdreaux se servent pour rôts, vous les plumez, vuidez & piquez; faites-les cuire de belle couleur.

Si vous voulez les servir pour entrée; vous les flambez, vuidez, & faites une petite farce de leurs foies avec du lard râpé, un peu de sel, persil & ciboules hachés, mettez cette farce dans le corps; cousez-le pour que rien ne sorte, & leur troussez les pattes sur l'estomac; faites-les refaire dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits vous les servez avec telle sauce & ragoût que vous jugez à propos.

Comme :

Sauce à la carpe.
Sauce à l'Espagnole.
Sauce aux zestes d'orange.
Sauce à la Sultanne.
Ragoûts de truffes.
Ragoûts de montants.
Ragoûts d'olives.
Ragoûts au salpicon.

Vous

Vous mettez auſſi les perdreaux ſur le gril en papillotes.

Des vieilles perdrix.

Elles ſe font toujours cuire à la braiſe, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 29, en y ajoutant du vin blanc.

Quand elles ſont cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles & petit lard. Voyez poitrine de veau au choux & petit lard, faites-la de même, mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Vous les ſervez auſſi avec un ragoût de marons, un ragoût d'olives, de truffes, de montants de cardons d'Eſpagne.

Elles ſe trouvent auſſi en pâté chaud & froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

Les perdreaux rouges ſe préparent & ſe ſervent de la même façon que les perdreaux & les perdrix griſes.

Des bécaſſes, bécaſſines & bécots.

Ils ſe ſervent tous cuits à la broche pour rôts; vous les ſervez piqués ou bardés avec feuilles de vigne, vous ne les vuidez point, mettez deſſous des rôties de pain en cuiſant pour en recevoir ce qui en tombe, & ſervez deſſus les rôties.

Vous en faites auſſi des ſalmis quand elles ſont cuites & refroidies; voyez ci-devant alouettes en ſalmis à la bourgeoiſe.

Si vous en voulez faire avec des entrées, pour lors quand elles ſont plumées & flambées, vous les fendez par derriere pour les vuider, vous vous ſervez de tout hors du gigier; hachez le reſte & le mêlez avec du lard rapé, ou un morceau de beurre, perſil, ciboule hachés, un peu de ſel; mettez cette farce dans leur corps & couſez l'ouverture, trouſſez les bécaſſes & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier.

Quand elles ſont cuites, ſervez-les avec ſauce au ragoût comme aux perdreaux.

Les bécaſſines & bécôts ſe ſervent de même.

Vous en faites auſſi des tourtes, pour lors vous les

vuidez & faites une petite farce comme ci-dessus que vous mettez au fond de la tourte, & finissez comme il sera expliqué à l'article des tourtes.

Des cailles & cailleteaux.

Ils se servent cuits à la broche pour rôts.

Vous les plumez, vuidez, & faites refaire sur de la braise, enveloppez les de feuilles de vigne & bardez de lard; faites-les cuire & servez de belle couleur.

Si vous voulez les mettre en entrée, faites-les cuire dans une braise faite avec tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, très-peu de sel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon; faites les cuire à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, retirez-les & mettez dans leur cuisson un peu de coulis, dégraissez la sauce & la passez au tamis; goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, servez dessus les cailles & cailleteaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écrevisses ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

Cailles au laurier.

Il faut les flamber & vuider, hachez les foies que vous mêlez avec persil, ciboule, un morceau de beurre, sel, gros poivre; remettez-les dans le corps, & les faites cuire à la broche enveloppées de papier, faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau quatre ou cinq feuilles de laurier & les mettez ensuite faire dans un bouillon, dans une sauce de coulis de veau. Servez dessus les cailles.

Cailles aux choux.

Faites les cuire comme il est marqué ci-après à l'article des choux, à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles.

Cailles en gratin.

Prenez six ou sept cailles que vous flambez & vuidez, passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-

gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, des champignons, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, sel, gros poivre; à moitié de la cuisson vous y mettez un ris de veau blanchi & coupé en gros dés, rachevez de cuire & faites réduire au point d'une sauce liée; votre ragoût étant fini de bon goût & bien dégraissé, vous le servez dessus en gratin fait de cette façon: hachez les foies des cailles, avec persil, ciboule, & les mettez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs: prenez le plat que vous devez servir, mettez cette petite farce dans le fond, & le mettez ensuite sur un petit feu jusqu'à ce que cette farce soit gratinée. Servez ensuite le ragoût dessus.

Cailles au salpicon.

Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braise, & vous les servirez ensuite avec un ragoût au salpicon, que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

Des ortolans, guinards & gélinottes.

Les ortolans sont de petits oiseaux très-délicats & excellents, l'on en voit peu à Paris; ils se servent pour rôts.

Les guinards, & gélinottes sont aussi peu communs à Paris; ils se servent de même pour rôts.

Des grives.

Vous les plumez & les faites refaire sans les vuider; elles se servent cuites à la broche avec des roties dessous comme des mauviettes.

Vous en faites aussi des entrées différentes, comme des bécasses: vous n'avez qu'à vous en servir de la même façon.

Les merles se servent aussi de même; il ne les faut point vuider.

Des pluviers.

Ils sont excellents quand ils sont gras, vous plumez

& piquez ſans les vuider ; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain deſſous ; quand ils ſont cuits d'une belle couleur dorée, ſervez les rôties deſſous.

Si vous voulez les ſervir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il eſt expliqué à l'article des bécaſſes ; faites-les cuire de même & ſervez avec une même ſauce & même ragoût.

Si vous voulez les ſervir à la braiſe, faites-les cuire comme les cailles, & les ſervez de la même façon.

Des vanneaux.

Ils ſe font cuire à la broche pour rôt, & ſe ſervent comme le canard ſauvage.

Des rouges-gorges.

Oiſeaux excellents, ils ſe ſervent pour rôt, comme les ortolans.



DU GIBIER A POIL.

Des levrauts & lievres.

LEs levrauts ſe ſervent pour rôt : ôtez la peau & les vuidez, faites-les reſaire ſur de la braiſe & les piquez ; quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauce au vinaigre, poivre & ſel, que vous ſervez dans une ſauciere.

Si vous voulez les mettre en entrée, quand ils ſont cuits & refroidis, vous en tirez des filets que vous mettez dans une poivrade liée, & ſervez pour entrée.

Vous les ſervez auſſi en filets dans une ſauce à l'échalote ou différentes ſauces piquantes.

Les lievres ſe mettent en civet ; vous les coupez par membres, gardez-en le ſang s'il y en a ; faites-le cuire dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni, paſſez-le ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine & mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc ; aſſaiſonnez de ſel, poivre ; quand il eſt cuit, ſi vous avez de ſon ſang, mettez-le dedans & faites lier la ſauce ſur le feu comme une liaiſon, & ſervez à courte ſauce.

Vous faites aussi des pâtés de lievre, gâteaux de lievre, pâtés de lievre à la bourgeoise.

Pâté de lievre à la bourgeoise.

Dépouillez le lievre, gardez-en le sang; après l'avoir vuidé, coupez-le par membres & lardez par-tout avec de gros lardons roulés dans le sel, poivre, persil, ciboule, ail, le tout haché; mettez-le après dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau de vie, un morceau de beurre; faites-le cuire à petit feu, quand il est cuit & qu'il n'y a presque point de sauce, mettez-y le sang, faites-le chauffer sans qu'il bouille, dressez le lievre dans ce que vous devez servir; servez le tout ensemble pour qu'il ne paroisse faire qu'un seul morceau; servez ce pâté froid pour entremets.

Lievre en haricot.

Dépouillez un lievre & le vuidez, gardez-en le foie après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, & mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu & y mettez plein une cuiller à bouche de farine, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou du bouillon, faites cuire une heure, ensuite vous avez des navets coupés proprement, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, & les mettez cuire avec le lievre, assaisonnez de sel, gros poivre, rachevez de faire cuire & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet, servez chaudement; si le lievre est tendre, il faut mettre les navets en même temps.

Filets de lievre en civet.

Vous prenez un lievre rôti que l'on a desservi de la table, levez-en toutes les chairs & les coupez en filets, concassez un peu les os & les mettez avec les flancs dans une casserole, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gousse, d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle,

passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, & deux verres de vin rouge, sel, poivre; faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les filets de lievre avec un peu de vinaigre; faites chauffer sans bouillir.

Levraut au sang.

En dépouillant & vuidant un levraut, prenez garde d'en perdre le sang que vous mettez à part, coupez-le par membres & le lardez de gros lard si vous voulez, mettez le dans une casserole avec le foie & gros comme un œuf de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-setier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que le levraut soit cuit & qu'il reste peu de sauce; prenez le foie qui est cuit, écrasez-le bien & le mêlez avec le sang que vous avez gardé; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y le sang pour faire lier sur le feu sans bouillir, comme une liaison de jaunes d'œuf, ensuite vous y jetterez une demi-poignée de capres fines entieres, & servez chaudement.

Filets de lievre à la poivrade.

Prenez un lievre ou un levraut qui ait été cuit à la broche & que l'on a desservi de table, vous enleverez les chairs pour les couper par filets, si vous n'en avez point assez pour garnir un plat, vous laisserez les os & couperez les morceaux gros & d'égale grosseur, mettez-les dans une casserole avec une sauce à la poivrade de haut goût, faites-les chauffer sans bouillir; servez chaudement. Vous trouverez la sauce à l'article des sauces.

Des lapins & lapereaux, comment connoître les jeunes.

Pour connoître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes du devant au dessus du joint, si vous y trouvez une grosseur comme une petite

lentille, c'eſt une marque qu'il eſt jeune, vous les connoiſſez encore à la tête, parce qu'ils ont le nez plus pointu & l'oreille plus tendre : cette marque n'eſt point ſi ſûre que celle de la patte.

Pour le fumet il faut les fleurer au ventre, & l'uſage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoiſſez le levraut d'avec le lievre, de la même façon.

Des lapins & lapereaux de pluſieurs façons.

Les lapereaux ſe ſervent pour rôt, vous les dépouillez & vuidez & faites refaire ſur de la braiſe, il faut les piquer & faire cuire à la broche ; ſervez-les de belle couleur.

Ils vous ſervent auſſi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricaſſée de poulets ; coupez-les par membres & les faites dégorger long-temps dans l'eau, & faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricaſſée de poulets, page 89.

Vous en ſervez auſſi de marinés après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, page 31, & les ſervez de même.

Lapins au coulis de lentilles.

Coupez-les par membres & les faites cuire avec bon bouillon, de petit lard, & un bouquet garni, ſel, & poivre fort peu.

Vous faites auſſi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon, ſans ſel ; quand elles ſont cuites, vous les paſſez à l'étamine avec leur bouillon ; retirez enſuite le pain & petit lard de ſa cuiſſon, faites-les réduire après ſur le feu juſqu'à ce que vous le jugiez aſſez lié pour le ſervir.

Faites chauffer dedans le lapin & petit lard, & ſervez s'il eſt de bon goût dans une terrine.

Lapin en matelotte.

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre ; mettez-y les membres de lapin avec le foie, paſſez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux

verres d'eau & du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre, faites cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis; si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorsque le pain sera cuit aux trois quarts; avant que de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce & y mettez une bonne pincée de capres entieres, un anchois haché; servez avec des croûtons passés au beurre; arrosez le tout avec la sauce.

Lapereaux en hachis.

Prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table, levez-en toute la chair, mettez avec un peu de mouton rôti, hachez le tout ensemble, prenez les os des lapereaux que vous coupez en petits morceaux, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, passez-le sur le feu & y mettez deux bonnes pincées de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon, faites bouillir une demi-heure à petit feu; passez la sauce au tamis & y mettez la viande hachée avec sel, gros poivre, faites chauffer sans bouillir, servez chaudement; vous garnirez, si vous voulez, le tour du hachis avec des croûtons frits comme ceux des épinards.

Filets de lapereaux aux concombres.

Prenez deux gros concombres que vous coupez en petites tranches le plus mince que vous pourrez, mettez les dans une casserole avec deux cuillerées de vinaigre & du sel, faites-les mariner deux heures en les retournant de temps en temps: quand ils auront rendu leur eau, vous les presserez fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'elles soient un peu colorées, mettez-y

deux pincées de farine, mouillez avec deux verres de bon bouillon, laiſſez cuire à petit feu une bonne demi-heure, & que le ragoût ſoit un peu lié ; ôtez le bouquet & y mettez des filets de lapereaux émincés, coupés comme les concombres, faites chauffer ſans bouillir, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, & ſervez. Pour les filets, vous prenez les reſtes de lapereaux rôtis que l'on a deſſervis de la table.

Filets de lapereaux en ſalade.

Prenez des mies de pain que vous coupez proprement comme de gros lardons de lard, mettez-les dans une caſſerole pour les paſſer ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur dorée, mettez-les égoutter, vous avez des reſtes de lapereaux cuits à la broche que l'on a deſſervis de la table, levez-en toute la chair pour les couper en gros filets ; prenez le plat que vous devez ſervir, arrangez proprement deſſus les filets de pain, ceux de lapereaux & deux anchois bien lavés & coupés en très-petits filets, & des capres entieres, ſi vous avez de petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les mettez & entremêlez le tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en deſſein, & l'aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les aſſaiſonne que ſur la table.

Lapins en petits pois.

Coupez-les par morceaux & les faites cuire comme les poulets aux petits pois que vous trouverez ci-devant, page 128.

Lapins en papillottes.

Prenez un lapereau tendre que vous coupez par membres, mettez-le mariner avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, gros poivre, de l'huile fine, enveloppez chaque morceau avec de leur aſſaiſonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc, beurrez ou huilez le papier en dehors, faites cuire à très-petit feu ſur le gril en mettant encore une autre feuille de papier graiſſée deſſous, ſervez avec le papier.

Lapereaux aux gîtes.

Farcissez deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboule, champignon, le tout haché, sel, gros poivre, cousez-les & troussez les pattes dessous le ventre, & celles de devant sous le nez, mettez-y des brochettes pour les faire tenir, faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis, faites réduire au point d'une sauce. Dressez sur les lapereaux comme s'ils étoient au gîte.

Lapereaux en caisse.

Coupez-les par membres & les faites cuire en ragoût, & vous les finirez comme les pigeons en surtout, que vous trouverez ci-devant, page 162.

Lapereaux en fines herbes.

Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thym, laurier, basilic haché comme en poudre, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus & du bouillon, sel, gros poivre, faites cuire & réduire au point d'une sauce; quand vous êtes prêt à servir, prenez les foies qui ont cuit avec la fricassée, écrasez-les & les mettez dans la sauce.

Lapereaux en gratin.

Faites-les cuire comme les précédents, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet & point hachées; vous les servirez sur un gratin fait comme celui des cailles en gratin, ci-devant, page 170.

Lapereaux à l'Espagnole.

Faites les cuire étant coupés par membres avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, ensuite vous les servirez avec

une sauce à l'Espagnole, que vous trouverez à l'article des sauces.

Lapereaux en galentine.

Il faut les désosser à fortfait, & les finir comme le cochon de lait en galentine, que vous trouverez ci-devant, page 116. Quand vos lapins seront cuits, si vous voulez les servir pour entrée, vous les retirez tout chaud pour les bien essuyer de leur graisse, & les servirez avec une sauce à l'Espagnole: ordinairement on les sert pour entremets froids; pour lors vous les laissez refroidir dans leur cuisson, comme il est dit pour le cochon de lait.

Lapereaux en hatelet.

Coupez-les par membres & les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'ils sont cuits, faites réduire la sauce pour qu'elle s'attache après la viande; mettez refroidir, embrochez-les à de petites brochettes, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les & les retrempez dans de la graisse pour les panner une seconde fois, faites-les griller de belle couleur. Servez à sec avec les brochettes.

Lapereaux en poupeton.

Faites un ragoût bien lié d'un lapereau coupé par membres avec un ris de veau, champignons; quand il est fini & froid, vous avez une farce faite comme celle du pain de veau, que vous trouverez ci-devant, page 96. Vous finirez votre poupeton de lapin de la même façon que le pain de veau.

Lapereaux roulés aux pistaches.

Désossez à fortfait un ou deux lapereaux, & faites une farce de leurs foies avec quelqu'autre viande cuite, de la mie de pain passée dans du lait; persil, ciboule, champignons, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs, étendez cette farce sur les lapereaux, roulez-les ensuite & les ficelez, faites-les cuire avec un peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni; la cuisson faite, dé-

graissez la sauce, & la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce; en servant sur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de pistaches échaudées.

Lapereaux en tortue.

Vuidez un lapin, laissez le foie, & ôtez l'amer, désossez le lapin seulement dans le milieu du rable, faites un trou à la peau pour y faire passer la moitié du devant du lapin, il se trouvera renversé & prendra la figure d'une tortue, ficelez-le & le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre : la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le lapin.

Lapereaux en bigarrure.

Ayez un ou deux lapereaux que vous dépouillez & vuidez, hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moëlle de bœuf, persil, ciboule, sarriette hachés, sel, gros poivre, liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau que vous cousez pour qu'elle ne sorte pas, & les faites refaire sur de la braise, coupez des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux avec autant de filets de petit lard, bien entre-lardé, couvrez-en tout le corps des lapereaux en mettant un filet de pain & un filet de petit lard, de façon que l'on ne voie que la tête des lapereaux, enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré pour les faire cuire à petit feu à la broche; quand ils seront cuits & le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard & le jus de leur cuisson où vous ajouterez un filet de verjus.

Lapins à la bourgeoise.

Coupez-le par membres & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni de champignons, & culs d'artichaults blanchis, passez le tout

ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, ſel, poivre.

Quand il eſt cuit & qu'il n'y a plus de ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de perſil haché, ſervez aſſaiſonné de bon goût.

Les lapins ſe ſervent comme les lapereaux, ſi c'eſt pour ragoût où ils ont le temps de cuire.

Ils ne ſont pas bons pour la broche, ni marinés, ni en papillotes & en caiſſe.

Boudin de lapin.

Prenez trois demi-ſetiers de lait que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, perſil, ciboule entiere, thym, laurier, baſilic : faites réduire ce lait à un tiers, quand il eſt réduit & paſſé au tamis, mettez dedans pluſieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits carrés, un peu de ſel fin & fines épices, mêlez dix jaunes d'œufs, faites chauffer le tout ſur un petit feu en le remuant toujours ; quand tout eſt bien mêlé & point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long, ne les empliſſez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuiſant ils enfleront & feroient crever votre boudin.

Quand ils ſont prêts, mettez-les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure.

Pour voir s'ils ſont cuits, vous les piquerez un peu avec une épingle, s'il en ſort de la graiſſe, c'eſt marque qu'ils ſont cuits, vous les retirerez dans de l'eau fraîche, & les mettrez après ſur un plat pour les faire griller.

Ils ſe ſervent à ſec pour hors-d'œuvre.

De la viande noire, appellée venaiſon.

Je ne ferai pas une grande explication ſur la viande noire ſauvage, parce qu'elle eſt fort peu en uſage chez les bourgeois ; l'on y comprend ordinairement

Le chevreuil.	Le cerf.
Le daim.	La biche.
Le ſanglier.	Le faon.
Le marcaſſin.	

Le cerf, la biche, le chevreuil, le daim, le faon se préparent tous de la même façon, les quartiers de devant & de derrierre se servent marinés & cuits à la broche, la marinade se fait avec vinaigre, sel, poivre & un peu d'eau.

Vous les servez aussi en bœuf à la mode, en pâté froid, & en pâté en pot.

Du sanglier.

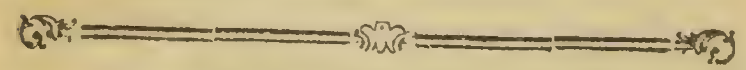
La hure, qui sert à faire un entremets froid des plus estimés, se fait cuire comme la hure de cochon, les pieds se mettent à la sainte Menehoult comme les pieds de cochon, le reste comme le filet.

Les quartiers de derriere & de devant se servent cuits à la broche après les avoir fait mariner; en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, & en pâté en pot.

Le marcassin se sert piqué pour un beau plat de rôt.

Hachette de toute sorte de viandes cuites à la broche.

Prenez de la viande cuite à la broche telle que vous l'aurez, soit viande de boucherie, ou volaille, ou gibier, vous la couperez par tranches fort minces, mettez-la dans une casserole avec un peu de persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites migeoter le tout sur le feu pendant un quart d'heure: prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de la sauce de votre viande avec de la mie pain, arrangez votre viande sur la mie de pein, & remettez sur la viande encore un peu de mie de pain, faites attacher sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat; vous mettrez ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.



CHAPITRE X.

Poissons de mer & d'eau douce.

APrès la description des viandes terrestres dont je viens de démontrer l'usage, il est temps de passer à celles qui nous servent les jours maigres par la variété

des poiſſons, tant de mer que d'eau douce, & les changements que l'on en peut faire pour diverſifier nos tables ; je commencerai par la marée, comme celle qui nous fournit avec plus d'abondance.

Le turbot.
La barbue.
La ſaumon.
L'eſturgeon.
L'aloſe.
Le cabillaud ou morue fraîche.
La raie.
La merluche.
Lr morue ſalée.
La limande.
Le carlet.
La ſole.
La plie.
Le mulet ou ſurmulet.
L'éperlan.
Le maquereau.
Le thon & la thontine.
La vive.
La macreuſe.
La ſardine.
Le rouget.
Le hareng frais.
Le merlan.
L'anchois.
Le bar.
Le vaudreüil.
La lubine.

En coquillages.

L'écreviſſe de mer.
Les homars.
Les moules.
Les huitres.

Du turbot & barbue, comment accommoder.

Ils ſe préparent l'un & l'autre de la même façon.

Vous les faites cuire dans une caſſerole de la grandeur de votre poiſſon, moitié ſaumure & moitié lait, mettez-en ſuffiſamment pour que votre poiſſon trempe, faites-le bouillir très-doucement, qu'il ne faſſe que frémir ſur les bords, autrement le poiſſon ſe romproit ; quand il fléchit ſous les doigts, votre poiſſon eſt cuit, ſervez-le à ſec ſur une ſerviette, garni de perſil verd autour, pour un plat de rôt.

Si vous voulez les ſervir pour entrée.

Si c'eſt en maigre, vous le mettez dans le plat que vous devez le ſervir, & mettez deſſus une ſauce à l'huile, vous mettez dans une caſſerole de l'huile fine, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, faites chauffer la ſauce ſans qu'elle bouille & ſervez deſſus le turbot.

Turbot aux capres.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé & haché, & des capres fines, remuez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot.

Vous pouvez aussi le servir avec une sauce à la bechamel.

Faites réduire trois demi-setiers de crême à moitié, mettez-y un peu de sel, & servez dessus le turbot.

Vous le servez encore avec une sauce hachée maigre, ou avec un ragoût d'écrevisses.

Turbot & barbot au gras.

Si vous voulez les faire cuire de la même façon qu'en maigre, ils seront plus naturels & coûteront moins.

Vous mettrez dessus différentes sauces grasses, comme sauce

A l'Espagnole.
Sauce hachée.
Sauce au vin de Champagne, & ragoût de crête.
Ragoût de ris de veau, & petits œufs.
Ragoût au salpicon.
Ragoût d'huitres.
De truffes.
De mousserons.

Pour le faire cuire en maigre, faites une saumure de cette façon.

Mettez dans une casserole une bonne poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboule, girofle, faites bouillir le tout ensemble à petit feu une demi-heure, laissez-le reposer après & le tirez au clair, passez-le au tamis, vous mettrez après deux fois autant de lait dans cette saumure, & faites cuire dedans votre poisson à très-petit feu, qu'il ne fasse que frémir.

Toutes sortes de court-bouillons blancs pour le poisson se font de la même façon.

Turbot & barbue cuits au gras.

Mettez-le dans une turbotiere, avec bonnes tranches

de veau, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, & le couvrez par tout de bardes de lard, faites-le suer à petit feu, & y mettez après un verre de vin de Champagne; quand il est cuit, vous le servez avec différentes sauces grasses, ou ragoûts.

Si vous voulez le servir dans son naturel.

Quand il est cuit, vous le dressez dans le plat que vous devez servir, vous passez sa cuisson au tamis, dégraissez-la & mettez dedans deux cuillerées de coulis.

Si elle est trop longue, faites-la réduire, & servez dessus le turbot.

Si vous le servez de cette façon, ne mettez que très-peu de sel dans sa cuisson.

Du saumon frais, comment l'accommoder.

Il se coupe en tranches ou bardes, vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre, sel, poivre, faites-le griller en l'arrosant de sa marinade, & servez dessus des sauces ou ragoûts, comme il est expliqué pour le turbot.

Vous le servez aussi cuit au court-bouillon avec les mêmes sauces ou ragoûts.

Si vous le servez pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point; quand il sera cuit, mettez-le à sec sur une serviette, & du persil verd autour.

Si c'est pour entrée, il faut l'écailler & laisser le morceau entier comme pour rôt, le court-bouillon pour le faire cuire se fait en mettant dans une petite marmite, suivant comme votre morceau de poisson est gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un morceau de beurre, ficelez votre poisson & le faites cuire dans ce court-bouillon.

Toutes sortes de poissons au court-bouillon se font cuire de même.

Saumon en caisses.

Prenez deux tranches de saumon frais de l'épaisseur d'un bon demi-doigt, mettez-les mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboule, un peu de champignons,

une demi-gousse d'ail, une échalote, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, ensuite vous faites une caisse de papier blanc, de la grandeur de deux tranches de saumon, frottez le dessous avec de l'huile, & la mettez sur un plat, mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement, pannez le dessus avec de la mie de pain, mettez cuire au four, ou sinon vous mettrez le plat sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus; quand le saumon sera cuit & le dessus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez du jus de citron en servant; si vous voulez y mettre une sauce à l'Espagnole, il faudra dégraisser la cuisson du saumon avant que de la mettre.

De l'esturgeon, comment l'accommoder.

Il se sert cuit à la broche: vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour la faire, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, ail, fines herbes, clous de girofle, un demi-setier d'eau, un peu de vinaigre, faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant.

Quand elle est tiede, mettez dedans l'esturgeon; quand il est assez mariné, faites-le cuire à la broche, & le servez avec toutes sortes de bonnes sauces maigres.

Vous pourez aussi le faire cuire au court-bouillon, comme le saumon, & le servir avec les mêmes sauces maigres.

Esturgeon en gras à la broche.

Lardez le de gros lard, & le servez avec toutes sortes de bonnes sauces, comme à l'Italienne, à l'Espagnole, à la ravigote ou ragoûts de truffes, morilles, mousserons, de ris de veau, de crête & de petits œufs.

Esturgeon à la braise.

Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau & bardes de lard, un demi-setier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, sel, poivre, de bon bouillon.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec la même ſauce ou même ragoût que quand il eſt cuit à la broche.

Eſturgeon à la matelote.

Coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, paſſez les ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, & les mettez égoutter, prenez un morceau d'eſturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces, mettez-les dans un plat, arrangez ſans être les unes ſur les autres avec un morceau de beurre, ſel, gros poivre; faites-les cuire à petit feu, & à meſure qu'elles ſont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre, il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuiſſon, ôtez-les du plat, & y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, & enſuite de l'échalote, perſil, ciboule, le tout haché, mouillez avec deux verres de vin rouge; faites bouillir le tout enſemble un quart d'heure, remettez l'eſturgeon dans la ſauce pour le faire chauffer ſans bouillir, jettez-y un peu de capres hachés, & garniſſez les bords du plat avec vos croûtons de pain frit, vous aurez ſoin de les arroſer un peu par deſſus avec de la ſauce.

De l'aloſe, comment l'accommoder.

Les aloſes de Seine ſont eſtimées les meilleures, vous les ſervez entieres ou par moitié.

Si vous voulez les ſervir pour un plat de rôt, vuidez-les & ne les écaillez point, faites-les cuire dans un court-bouillon comme le ſaumon.

Quand elle eſt cuite, ſervez-la ſur une ſerviette, garnie de perſil verd.

Si c'eſt pour entrée, écaillez-la & la ſervez avec différentes ſauces, comme aux capres, à l'huile, à l'Italienne.

Vous la faites auſſi cuire ſur le gril, après l'avoir écaillée & vuidée, fendez-la un peu par le dos & la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, ſel, poivre, faites-la griller & l'arroſez de temps en temps avec de ſa marinade.

Quand elle eſt cuite, cela ſe connoît quand l'arête

n'est plus rouge, vous la servez dessus un ragoût de farce assaisonné de bon goût; *étant grillée*, vous pouvez aussi la servir avec une sauce aux capres & anchois.

Du cabillaud, comment l'accommoder.

Le cabillaud ou morue fraîche se fait cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot.

Voyez, ci-devant page 184.

Servez-le dans le même goût & même sauce ou même ragoût, tant en gras qu'en maigre.

Morue fraîche en dauphin au ragoût de laitances de carpes & pointes d'asperges.

Prenez une morue bien fraîche, que vous écaillez & vuidez, il faut la ciseler & l'essuyer, vous la faites après mariner deux heures avec de l'huile fine, sel, poivre, persil & ciboules entieres, une gousse d'ail, une feuille de laurier.

Prenez ensuite une brochette de fer, que l'on appelle hatelet, passez-la dans la morue fraîche, en commençant par les yeux, le milieu du corps, & finissez par la queue, en lui faisant prendre la figure d'un dauphin.

Mettez-la sur une tourtiere, & l'arrosez de sa marinade.

Faites-la cuire au four.

Quand elle est cuite, retirez le hatelet & la dressez sur le plat que vous devez la servir.

Servez dessus un ragoût fait de cette façon.

Prenez trois laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans l'eau; prenez aussi des pointes d'asperges aussi bouillies un moment dans l'eau, mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, & bouquet de persil & ciboules, passez-le par le feu, & y mettez une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc & bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût est cuit, la sauce réduite & assaisonnée de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème, faites lier la sauce sur le feu, & servez dessus la morue.

Pour le mieux, ne mettez vos aſperges que quand le ragoût eſt preſque fini.

De la raie, comment l'accommoder.

La bouclée eſt eſtimée la meilleure, & ſe ſert de pluſieurs façons, comme les autres raies.

La façon la plus bourgeoiſe ſe fait en la mettant cuire dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de ſel; après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraîche, & l'amer du foie ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuiſe point trop, retirez-la enſuite ſur un plat pour l'éplucher; coupez les bords pour la propreté.

Si elle n'étoit point aſſez cuite, après l'avoir épluchée, c'eſt ce que vous connoîtrez, ſi elle ſe trouve trop ferme & que l'arrête en ſoit rouge, ce qui ne doit pas être ſi la raie eſt bien fraîche, remettez-la ſur un fourneau avec un peu de ſon court-bouillon; quand vous êtes prêt à la ſervir, égouttez-la, & ſervez deſſus telle ſauce que vous jugerez à propos: *comme ſauce* au beurre avec des capres & anchois, ſauce à l'huile, ſauce au beurre noir & perſil frit.

Pour cette derniere ſauce, vous faites chauffer la raie dans le plat que vous devez ſervir avec du vinaigre, ſel & un peu de gros poivre; mettez par deſſus le beurre noir & perſil frit autour.

Raie à la ſainte Menehoult.

Arrachez-en la peau & la coupez par morceaux larges de deux doigts, faites-la cuire une demi-heure à très-petit feu, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine que vous délayez enſemble, mouillez peu à peu avec une chopine de lait, aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, thym, laurier, baſilic, oignons en tranches, racines en zeſtes; faites bouillir un bon quart d'heure, & enſuite vous y mettez votre raie pour la faire cuire, la cuiſſon faite, trempez la raie dans le plus gras de la ſauce pour la panner & griller en l'arroſant avec un peu de beurre;

servez à sec & une rémolade dans une sauciere. Vous trouverez la rémolade dans l'article des sauces.

Raie marinée frite.

Arrachez la peau & la coupez par morceau comme la précédente, pour la faire mariner deux ou trois heures avec un peu d'eau, du vinaigre, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, oignons en tranches, zestes de racines, clous de girofle ; ensuite vous l'égouttez & essuyez pour la fariner & faire frire. Servez avec persil frit.

Raie à la sauce de son foie.

Faites-la cuire comme il est dit à la page 189. Pour la sauce vous la ferez de cette façon : mettez dans une casserole, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très fin, un peu de beurre, passez-les quelques tours sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, ensuite un morceau de beurre, capres & un anchois hachés, le foie de la raie cuit & écrasé, sel, gros poivre, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, faites lier sur le feu. Servez sur la raie.

Raie au fromage.

Arrachez la peau à une belle moitié de raie bouclée, coupez-la en quatre morceaux égaux & la lavez, faites-la cuire avec un demi setier de lait, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une gousse d'ail, deux clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, poivre ; faites bouillir avant que de mettre la raie (pour la cuire il faut peu de temps) retirez-la de la sauce pour l'égoutter, passez la sauce au tamis & la faites réduire au point d'une sauce liée, mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir, & par dessus une petite poignée de fromage de Gruyere rapé, arrangez dessus les morceaux de raie, & entre la raie vous avez pour garnir une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon & bien égouttés, & de petits morceaux de pain frits coupés en rond, vous les entremêlez l'un avec l'autre arrangés proprement, mettez

par tout par dessus le restant de la sauce, couvrez avec du fromage de Gruyere rapé ou du parmesan ; si vous voulez pour le mieux, mettez votre plat sur un petit feu, qu'il bouille bien doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, glacez le dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu ; quand le dessus sera d'une belle couleur dorée, servez.

De la merluche, comment l'accommoder.

La merluche la plus blanche est estimée la meilleure, avant que de la mettre tremper, battez-la bien par tout avec un marteau pour l'attendrir ; faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau ; vous la faites cuire un moment avec de l'eau de riviere, retirez-la & la mettez en morceaux par feuillets.

La sauce à la Gascogne est celle qui convient le mieux. Mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de sel ; si elle est trop douce, mettez la casserole sur un fourneau en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & la mangez dans le moment, parce que cette sauce, à mesure qu'elle se refroidit, se tourne.

De la morue salée, comment l'accommoder.

Pour connoître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, de grands feuillets ; il faut la laver après l'avoir écaillée, faites-la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de riviere, mettez-la après égoutter & la levez par feuillets ou la laissez entiere si vous voulez, mais la façon n'en est pas propre.

Vous la servez avec telle sauce que vous voudrez ; mettez dans une casserole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre, délayez-la avec un peu de lait, mettez-y après du verjus en grain, faites lier la sauce sur le feu, mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût, & servez.

Dans une autre saison, à la place de verjus, mettez-y persil & ciboule hachés.

Morue à la maître d'hôtel.

Prenez l'endroit de morue que vous voulez, après l'avoir écaillée & lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un poëlon ou chaudron, mettez-la sur le feu; quand elle sera prête à bouillir écumez-la, & l'ôtez du feu aussi-tôt qu'elle bout, couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart d'heure, ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter, mettez-la sur un plat avec du persil, ciboule hachés, gros poivre, muscade rapée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus, faites chauffer en la retournant, & la servez tout de suite.

Queue de morue farcie.

Mettez dans une casserole deux grandes poignées de mie de pain passée à la passoire avec une chopine de lait, faites bouillir & dessécher sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez refroidir; après vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, persil, ciboule hachés, sel, poivre & six jaunes d'œufs, prenez une queue de morue & la faites cuire à l'eau comme la précédente, après qu'elle est égouttée, vous en prenez toute la chair & ne laissez que l'arête, levez-la par filets, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre avec des champignons coupés en filets, persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, passez-le sur le feu, mettez-y une demi-cuillerée de farine, mouillez avec un demi-setier de lait, de gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, alors vous y mettrez la morue avec trois jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir, & mettez refroidir, prenez le plat que vous devez servir, mettez-y dessus l'arête de la queue, & le petit bout de la queue vous l'envelopperez d'un papier beurré, faites un bord sur tous les tours de l'arête avec une partie de la farce, mettez le ragoût de morue dans le milieu, couvrez-le par dessus avec le restant de la farce, de façon que l'on ne voie point le ragoût, & que cela vous forme une queue de morue, unissez par tout avec un couteau, trempez dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de

pain,

pain, faites cuire & prendre belle couleur au four ou dessous un couvercle de four de campagne ; quand elle sera cuite de belle couleur, servez, les bords du plat bien essuyés, vous pouvez y mettre dans le fond une sauce faite avec un verre de bon bouillon, gros comme une noix de beurre manié de farine, une cuillerée de verjus, peu de sel, gros poivre ; faites lier sur le feu.

Morue à la Provençale.

Prenez de la morue cuite à l'eau bien égouttée, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de l'échalote, un peu d'ail, persil, ciboule, du citron en tranches, la peau ôtée, de gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, arrangez la morue dessus, remettez par dessus le même assaisonnement que dessous, & pannez ensuite avec de la chapelure de pain, mettez le plat sur un petit feu pour qu'elle bouille doucement, faites-lui prendre couleur par dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtiere.

Morue au beurre noir.

Faites-la cuire dans de l'eau & égouttez, mettez-la sur le plat que vous devez servir avec un demi verre de vinaigre, autant de bouillon, de gros poivre, faites-la bouillir un demi-quart d'heure, & mettez dessus du beurre, tout bien chaud avec du persil frit.

Morue à la sauce aux capres & anchois.

Faites cuire votre morue dans de l'eau, après l'avoir égouttée, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, & mettez par dessus une sauce aux capres & anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces.

Morue à la crême.

Faites-la cuire dans de l'eau, après qu'elle est égouttée vous la levez par feuillets, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, de gros poivre, mouillez avec de la crême ou du lait, faites lier la sauce sur le feu &

y mettez ensuite les filets de morue, faites chauffer & servez.

Si vous voulez la panner, vous y mettrez un peu plus de beurre & trois jaunes d'œufs, dressez-la dans le plat que vous devez servir, pannez le dessus, & lui faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere.

Tourte de Morue.

La morue étant cuite à l'eau, égouttée & refroidie, mettez-la par feuillets dans la pâte avec du beurre, gros poivre, un bouquet garni; la tourte étant cuite, vous ôtez le bouquet & mettez dans la tourte une sauce à la crême comme la précédente.

Morue en ſlinquerque.

Prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de beurre avec persil, ciboule, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, gros poivre, & quelques capres entieres, couvrez le tout avec de la morue, vous ferez plusieurs couches de cette façon jusqu'à ce que le plat soit plein; pannez le dessus avec de la mie de pain, & faites un peu bouillir sur un petit feu, & un couvercle de tourtiere par dessus pour lui donner couleur.

Morue marinée frite.

Faites-la cuire à l'eau & levez-la par feuillets; faites-la mariner & frire comme la raie, ci-devant, page 190, à cette différence qu'il ne faut que peu de sel dans la marinade.

Morue en beignets.

Ayez de la morue cuite à l'eau & bien égouttée, prenez-en les plus grands feuillets pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile & très-peu de sel, faites frire. Servez garni de persil frit.

De la limande, la sole, le carlet & la plie.

Ces quatre sortes de poissons s'accommodent tous de la même façon, après les avoir écaillés, vuidés & bien lavés, essuyez-les dans un linge blanc, fendez-les sur

le dos auprès de l'arête, farinez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair : si vous les laissez languir sur le feu, votre poisson sera mollasse & gras, c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

Quand il est cuit de belle couleur, retirez-le sur un linge & le servez sur une serviette pour un plat de rot.

Ces sortes de poissons se peuvent encore servir pour entrée quand ils sont frits, en mettant dessus une sauce aux capres & anchois, ou une sauce à l'huile.

En gras, avec une sauce haçhée ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau & champignons.

Ils se servent encore cuits sur le gril, après les avoir marinés avec de l'huile, sel, poivre, persil & ciboules entieres que vous avez soin de retirer avant que de servir.

Quand votre poisson est sur le feu, ayez soin de l'arroser de temps en temps avec sa marinade, & le servirez après avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi les faire cuire dans un court-bouillon blanc, comme il est marqué pour le turbot, pa ge 184, & les servez après si vous voulez dans le même ragoût que le turbot.

Soles, limandes, carlets & plies entre deux plats à la bourgeoise.

Après les avoir écaillés vous prenez de bon beurre que vous faites fondre, mettez-en dans le plat que vous devez servir avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, arrangez votre poisson dessus.

Faites le même assaisonnement sur le poisson que vous avez fait en dessous, couvrez bien votre plat, & faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Quand il est cuit, servez à courte sauce, & mettez par dessus un filet de verjus ; *vous pouvez* aussi, après l'avoir préparé comme ci-dessus, avant que de le faire cuire, mettre par dessus de la mie de pain & le mettre cuire au four ou sous un couverçle de tourtiere.

Des éperlans, comment les accommoder.

Il ne faut point les vuider, lavez-les bien & essuyez entre deux linges, farinez-les & les faites frire à grand feu, servez pour un plat de rôt.

Vous pouvez aussi les servir entre deux plats à la bourgeoise pour entrée, comme il est expliqué ci-devant aux soles, limandes & carlets.

Du surmulet & maquereau.

Le surmulet, il faut l'écailler, vuider & bien laver, & le couper un peu sur les deux côtés.

Pour le maquereau, vous ne faites que le vuider, bien laver, & le fendez le long du dos.

Ces deux sortes de poissons, après les avoir bien essuyés dans un linge, s'accommodent de même.

Faites-les cuire sur le gril, si vous les faites auparavant tremper une demi-heure avec sel, poivre & de l'huile, & les arrosez avec, pendant qu'ils cuisent, ils n'en seront que meilleurs; quand ils sont cuits, vou les servez après avec une sauce blanche aux capres & anchois.

Le maquereau se sert encore après qu'il est grillé, arrangez-le sur le plat que vous devez servir, fendez-le en deux, & mettez dessus persil, ciboule hachés de bon beurre, une gousse d'ail, sel, poivre, un filet de vinaigre, mettez le sur un fourneau pour faire un petit bouillon, servez à courte sauce.

Vous pouvez aussi le servir au beurre roux & persil frit.

Il se sert à la maître d'hôtel, quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboule hachés, sel, gros poivre.

Du thon, comment l'accommoder.

Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer que l'on envoie tout mariné de Provence, & qui peut encore se mettre pour entrée; arrangez le sur le plat que vous devez servir sur table avec de bon beurre, persil, ciboule hachés,

pannez-le de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four ou ſous un couvercle de tourtiere. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puiſſiez en avoir de frais, vous en ferez le même uſage que vous faites du ſaumon frais.

De la vive, comment l'accommoder.

Après l'avoir écaillée, vuidée, lavée & bien eſſuyée, coupez-la légérement en cinq ou ſix endroits de chaque côté, faites-la tremper avec un peu d'huile, ſel, poivre, faites-la griller, & l'arroſez de temps en temps avec le reſtant de votre huile, ſervez-la après avec telle ſauce que vous voudrez, comme au beurre, capres & anchois, un peu de farine & peu d'eau, ſel, poivre, faites lier ſur le feu, & ſervez deſſus les vives.

Vous pouvez encore les mettre avec une ſauce au pauvre homme, ſauce hachée.

Elles ſe ſervent auſſi de beaucoup de façons différentes qui reviendroient trop cher pour les bourgeois.

Du rouget comment l'accommoder.

Le vrai rouget ne s'écaille point, vous le vuidez, lavez, & gardez les foies.

Faites-le cuire ſur le gril comme la vive, & le ſervez avec les mêmes ſauces; ayez ſoin de mettre les foies dans la ſauce que vous ſervirez deſſus.

Ce que nous appellons rouget à Paris, eſt appellé par d'autres greleot, ils ont la tête plus groſſe & le corps moins en chair, il faut les faire cuire différemment.

Après les avoir vuidés & lavés ſans les écailler, mettez-les cuire avec vin blanc, un peu de beurre, ſel, poivre, un bouquet de racines & oignons; comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon, pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans.

Quand ils ſont cuits retirez-les du court-boillon pour enlever doucement l'écaille par tout hors la tête, & ſervez avec les mêmes ſauces que ci-deſſus.

De la ſardine & du hareng frais.

L'accommodage en eſt de même, il faut les écailler

& bien laver, essuyez-les avec un linge, & les faites cuire sur le gril ; quand ils sont cuits, servez-les avec la sauce suivante.

Metez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau, faites lier la sauce sur le feu, & servez sur les sardines ou harengs frais.

Harengs sorés, à la sainte Menehoult.

Ayez une douzaine de harengs sorés, coupez-leur le bout de la tête & de la queue, mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau, & ensuite deux heures dans un demi-setier de lait, mettez-les égoutter & essuyer, trempez-les dans du beurre chaud, mêlé avec un demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre, deux jaunes d'œufs & de gros poivre, pannez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre & les faites griller légérement, mettez dans le fond du plat que vous devez servir deux cuillerées de verjus ; dressez dessus les harengs.

Des anchois, & de leur utilité.

Les anchois sont de petits poissons de mer que l'on nous apporte dans de petits barils, qui sont confits au sel, après les avoir bien lavés on les ouvre en deux pour en ôter l'arête, ils servent ordinairement à faire des salades & pour mettre dans des sauces, comme sauce au beurre en maigre, sauce à la rémolade, sauce au gras avec du coulis & un peu de beurre.

L'on s'en sert aussi de frits, après les avoir fait dessaler, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile & délayée avec du vin blanc, ayez soin que la pâte ne soit pas trop liquide ; quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour entremets.

Rôties d'anchois.

Prenez des tranches de pain coupées proprement de la longueur & largeur du doigt ; faites frire dans l'huile ; arrangez-les dans un plat d'entremets, mettez une sauce par dessus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros

poivre, persil, ciboule, échalotes, le tout haché, & couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des merlans.

Les merlans se servent ordinairement frits après les avoir écaillés, vuidés, lavés & essuyés, ayez soin de leur laisser les foies dans le corps ; vous les couperez légérement en cinq ou six endroits de chaque côté, trempez-les dans la farine, faites-les frire à très-grand feu, & les servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Etant frits de cette façon, vous pouvez les servir pour entrée, en mettant par dessus une sauce blanche avec des capres & anchois.

Si vous voulez les servir avec plus grande propreté, ôtez-en la tête & l'arête du milieu, prenez les fils du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus, & mettez après la sauce par dessus.

Vous pouvez encore les servir à la bourgeoise, même façon que les soles & carlets, page 195.

Le bar, comment l'accommoder.

Il se fait cuire au court-bouillon, si vous voulez le servir pour un plat de rôt, après l'avoir vuidé, lavé, faites-le cuire avec vin blanc, du beurre, de l'eau, sel, poivre, oignons, racines, persil, ciboule.

Quand il est cuit & bien égoutté, servez-le sur une serviette garni de persil verd.

Si c'est pour entrée, mettez le mariner une demi-heure avec un peu d'huile, sel, poivre, faites-le cuire sur le gril, arrosez-le de temps en temps avec l'huile qui reste dans le plat.

Quand il est cuit, servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos, comme aux autres poissons qui sont expliqués ci devant.

Ayez soin pour toutes sortes de poissons que vous faites cuire sur le gril, de les couper légérement en plusieurs endroits sur le côté, avant que de les mettre tremper dans l'huile.

Le vaudreuil, ce que c'eſt.

Le vaudreuil eſt un excellent poiſſon qui a la chair très-blanche & ſert à faire de bonnes farces les jours maigres ; ce poiſſon ſe trouve à la côte de Provence ; on le fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, ſel, poivre, oignons, racines, ail, perſil, ciboule, tranches de citron.

Quaand il eſt cuit vous le ſervez ſur une ſerviette.

De la tontine.

La tontine eſt un fort vilain poiſſon qui n'eſt qu'en pattes ; quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre.

Les pattes ſervent à faire des farces, & le corps ſe fait cuire & ſe ſert comme le vaudreuil.

De la Lubine.

C'eſt un poiſſon qui ſe trouve en Bretagne, & qui eſt plus gros que la morue ; on la fait cuire de la même façon que la morue, & elle ſe ſert de même.

Des écreviſſes de mer, des homars, & des crabes.

Ils ſe ſervent tous de la même façon, faites-les cuire à bon feu, l'eſpace d'une demi-heure, avec de l'eau & du ſel, étant refroidis dans leur cuiſſon, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur, caſſez-leur les pattes auparavant, ouvrez l'écreviſſe ou le homar par le milieu.

Servez-les froids ſur une ſerviette & les groſſes pattes autour.

Des moules.

Après les avoir bien lavées, & ratiſſé leurs coquilles, égouttez-les & les mettez à ſec dans une caſſerole ſur un bon feu de fourneau, la chaleur les fera ouvrir, vous les épluchez après une à une ; ayez ſoin d'ôter les crabes ſi vous en trouvez.

Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, perſil, ciboules hachés, paſſez-les ſur le feu,

mettez-y une petite pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon ; quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier votre sauce & y mettez après un filet de verjus.

Les moules servent aussi pour un potage : après les avoir faites revenir comme il est dit ci-dessus, vous en prenez l'eau qu'elles ont rendue, que vous passez dans une serviette bien serrée crainte du sable.

Mettez cette eau dans un bon bouillon, & en reservez pour faire une liaison avec six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu, en la remuant sans cesse, crainte qu'elle ne tourne.

Mettez cette liaison dans votre soupe, au moment que vous êtes prêt à servir, servez les moules autour du plat.

Des huîtres.

Elles se mangent ordinairement crues avec du poivre; *l'on en sert aussi* dans leurs coquilles, cuites sur le gril ; feu dessous & pelle rouge par dessus, quand elles commençent à s'ouvrir seules, elles sont cuites ; elles s'appellent huîtres sautées.

Elles se servent encore grillées d'une autre façon.

Vous les ouvrez & mettez dedans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain, faites-les cuire sur le gril & la pelle rouge par dessus.

Les huîtres servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, sarcelles, &c.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à très-petit feu ; prenez garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit.

Mettez-les après dans l'eau fraîche, retirez-les ensuite pour les bien égoutter sur un tamis, vous avez ensuite un bon coulis gras sans sel, mettez deux anchois hachés & les huîtres ; faites-les chauffer sans qu'elles bouillent, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Huîtres en hachis.

Prenez un demi-cent d'huîtres au panier, que vous mettez dans de l'eau chaude, quand elle est prête à bouillir, vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche, faites-les égoutter, & après n'en prenez que le tendre.

Si vous prenez le tout, que le dur soit haché au quart très-fin.

Vous mettez ensuite le reste avec pour le hacher aussi.

Si vous voulez mêler avec de la chair de carpe, cela augmentera votre hachis, & lui donnera bon goût.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, avec persil, ciboule, champignons hachés, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine; mouillez après avec un demi-setier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

Mettez dedans cuire votre hachis, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce, & l'assaisonnez de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crême, servez pour entrée.

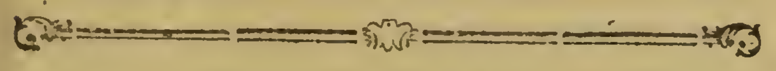
De la macreuse.

La macreuse se fait cuire dans un court-bouillon fait comme celui du saumon frais; il faut la faire cuire cinq ou six heures, & la servez avec une sauce hachée ou avec un ragoût de laitances de carpes & champignons.

Macreuse en haricot.

Plumez une macreuse & la vuidez, faites-la revenir sur de la braise comme une volaille que vous voulez mettre à la broche, après l'avoir coupée en quatre, vous la mettez dans une casserole pour la passer sur le feu avec un peu de beurre pendant une heure, ensuite vous la mettez dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de sarriette; faites cuire à petit feu; pen-

dant quatre ou cinq heures. ayez des navets que vous coupez proprement & les faites blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, faites un petit roux de farine, avec du beurre, & le mouillez avec de la cuisson de la macreuse, mettez-y cuire les navets : les navets & la macreuse bien cuits, vous coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, passez les sur le feu avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur dorée ; dressez la macreuse, les navets & croûtons par dessus, arrosez avec la sauce bien dégraissée & assaisonnée de bon goût.



DU POISSON D'EAU DOUCE.

IL est temps de venir au poisson d'eau douce ; & d'expliquer ceux qui nous sont en usage.

Nous avons

Le brochet.	La tortue.
L'anguille.	La lamproie.
La carpe.	L'écrevisse.
La truite saumonée, & la commune.	Le meûnier.
La perche.	Le barbillon.
La tanche.	Le goujon.
La lotte.	La brême.

Du brochet.

Si vous voulez le servir pour rôt, vous ne l'écaillerez point, ôtez-en les ouies avec un torchon pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vuidé, faites-le cuire dans un court-bouillon que je vais expliquer, & qui sera le même pour tous les poissons d'eau douce.

Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.

Mettez dans une casserole ou une poissonniere, (vous vous réglerez à cela suivant la grandeur du poisson que vous avez à faire cuire, il faut qu'il trempe dans le court-bouillon) de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau

de beurre, sel, poivre, un gros bouquet de persil, ciboule, ail, girofle, thym, laurier, basilic, le tout ficelé ensemble, quelques tranches d'oignons & de carotte; mettez le poisson cuire avec ces ingrédiens sans l'écailler, (le même court-bouillon peut servir plusieurs fois) ayez soin, autant que vous les pouvez, d'envelopper le poisson que vous voulez faire cuire au court-bouillon avec un linge, par ce moyen vous le tirez avec plus d'aisance; quand il sera cuit vous ne serez point en danger de le rompre.

Le brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs façons.

Pour lors vous le coupez par tronçons sans l'écailler, & le faites cuire de même au court-bouillon.

Quand il est cuit & que vous êtes prêt à servir, vous enlevez l'écaille, & le dressez sur le plat que vous devez servir, & mettez dessus une sauce blanche ou telle autre que vous jugerez à propos.

Vous le servez aussi en fricassée de poulets après l'avoir écaillé & coupé par tronçons.

Mettez-le dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons, passez-le sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, & mouillez de bouillon & vin blanc, faites-le cuire à grand feu.

Quand il est cuit & assaisonné de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs & de crême.

Le brochet sert aussi à mettre dans une matelote: une autre fois vous pouvez le servir mariné, frit; ce sont-là les façons les plus convenables dans le bourgeois. Voyez côtelettes de veau marinées, page 95.

De l'anguille.

Après lui avoir ôté sa peau, vuidée, épluchée & lavée, mettez-la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, & la servez avec une sauce blanche, capres & anchois, ou autre sauce.

Vous pouvez aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montants de laitue.

Quand elle est grosse vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, & la servez dans le même goût que quand elle est cuite sur le gril.

Elle se sert aussi en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau, & à garnir des entrées grasses.

Elle est aussi excellente dans des matelotes.

Anguille aux montants de laitue romaine.

Coupez-la par tronçons, & la faites cuire comme si vous vouliez la mettre cuire en fricassée de poulets, page 122.

Quand elle est presque cuite, vous avez des montants de laitue romaine bien épluchés, & cuits dans une eau blanche, avec un peu de sel & du beurre, mettez-les égoutter & leur faites prendre du goût avec l'anguille.

Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, faites-la lier sur le feu, & en servant mettez-y un filet de verjus, si vous n'avez point mis de vin dans votre fricassée d'anguilles.

De la carpe.

Quand elle est grosse elle se sert au bleu pour un plat de rôt, après l'avoir vuidée & ôté les ouies, ne les écaillez point.

Mettez-la après sur un grand plat, faites bouillir du vinaigre, que vous versez tout bouillant sur la carpe, c'est ce qui la rendra bleue; faites-la aussi cuire dans un court-bouillon, page 203.

Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette garnie de persil verd, pour un plat de rôt maigre.

Carpe en matelote.

Après l'avoir écaillée & ôté les ouies, coupez la carpe par tronçons, mettez-la dans une casserole avec d'autres poissons, comme brochet, anguille, écrevisse, barbillon, ou tel poisson de riviere que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites ensuite dans une autre casserole, un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine.

Quand il est de belle couleur, vous y mettez de petits oignons coupés en quatre, que vous faites cuire à

moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre.

Ensuite vous le mouillez moitié vin rouge & bouillon maigre.

Vous versez après les oignons avec leur sauce dans la casserole où votre poisson est préparé, & l'assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni de fines herbes, vous faites ensuite cuire votre matelote à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous êtes prêt à servir, vous mettez quelques croûtons de pain dans la sauce, & les servez avec la matelote.

Quand la carpe est seule, sans autre poisson, pour lors elle s'appelle étuvée, la façon est toujours de même.

La carpe se sert encore cuite sur le gril après l'avoir vuidée & écaillée avec un ragoût de farce dessous, dont la façon se trouve au chapitre des légumes: *en fricassée de poulets*. Voyez fricassée de poulets, page 122.

Vous la coupez par tronçons, mettez-la dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc.

Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à courte sauce.

Elle se sert aussi en bien d'autres façons, en gras, en maigre, que je ne marque point, parce qu'elle seroit de trop grosse dépense.

De la truite saumonée, & de la commune.

La truite saumonée a la chair rouge, & la commune blanche, la bonté de la premiere est supérieure de beaucoup à la derniere, les apprêts se font de même.

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge, servez sur une serviette garnie de persil verd.

Si vous voulez faire une entrée, servez une sauce dessus, comme pour les autres poissons.

Vous pouvez aussi les faire cuire sur le gril après les avoir faites tremper dans l'huile, comme il est expliqué ci-devant pour les autres poissons, & servez avec un ragoût maigre.

Elle s'accomode aussi en gras, dans le même goût du saumon frais.

De la perche.

Otez les ouies & vuidez-la, ne lui ôtez que la moitié de ses œufs, faites-la cuire dans un court-bouillon avec du vin blanc.

Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles, dressez-la sur le plat que vous devez servir pour mettre dessus une sauce aux capres ou autre, comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre.

Si vous la servez en gras, ce sera la sauce ou le ragoût qui en fera la différence.

De la tanche.

Pour l'écailler il faut la limoner; cela se fait en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron ou poëlon.

Mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez-la promptement pour qu'elle ne vous fasse pas brûler en vous eclaboussant.

Vous la retirez après l'avoir laissée un moment, écaillez-la en commençant par le côté de la tête, & prenez garde d'enlever la peau & de l'écorcher.

Quand vous avez fini, vous la vuidez, lavez & ôtez les nageoires, faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons, & servez avec même sauce.

Elle se sert aussi en fricassée de poulets, après l'avoir coupée par morceaux, comme il est marqué à l'article du brochet, page 105.

De la lote ou barbote.

C'est un des excellents poissons d'eau douce, il faut la limoner comme la tanche, à la reserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcheroit; il y en a qui ne se donnent pas la peine de les limoner, mais elles n'en sont pas si propres.

Faites cuire auparavant le court-bouillon pour qu'il y ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

Elles se servent comme d'autres poissons, à différentes sauces : *la lote est aussi excellente frite.*

Pour lors vous ne faites que la mariner, & la faites frire ; quand elle eſt de belle couleur, ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt.

Elles ſe mettent auſſi dans les matelotes ; *on en fait auſſi* de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeau piqué de lard, ou dans leur naturel avec de bons ragoûts de crêtes ou autres, tels que vous le jugerez à propos.

De la tortue.

La tortue eſt un poiſſon qui naît dans une écaille, il y en a de terre & de mer.

L'on ne s'en ſert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger ſeules, ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête & les pattes, faites-les cuire un moment avec de l'eau, du ſel, oignons, perſil, ciboule, racines, la moitié d'un citron ou verjus de grain, après cela retirez-les pour en détacher l'écaille, ayez ſoin d'ôter l'amer.

Coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger ſeule, accommodez-la en fricaſſée de poulets, comme il eſt expliqué au brochet, page 204.

De la lamproie.

Elle reſſemble à l'anguille, il y en a de riviere & de mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche, enſuite vous les coupez par tronçons, faites-les lier après les avoir farinées.

Vous la faites auſſi cuire ſur le gril, comme les autres poiſſons, & la ſervez avec une ſauce aux capres ou une ſauce à la rémolade bourgeoiſe.

Vous mettez dans caſſerole de l'huile, vinaigre, ſel, gros poivre & de la moutarde, le tout délayé enſemble, ſervez-la à part dans une ſauciere.

Des écrevisses.

Celles de Seine sont estimées les meilleures,

Pour les connoître, regardez le dessous des grosses pattes qui doit être rouge.

Elles se mangent communément cuites dans un court-bouillon, comme il est expliqué à l'article du brochet, n'en retranchez que le beurre.

Quand elles sont cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets.

Les mêmes écrevisses étant desservies de dessus la table, se servent une autre fois en fricassée de poulets, après avoir épluché les queues & les pattes.

Si vous voulez, l'on en fait aussi d'excellents coulis des coquilles d'écrevisses.

Les queues servent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'écrevisses.

Soit que vous vouliez faire un potage ou une entrée aux écrevisses, voici la façon de s'en servir.

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante, retirez-les ensuite dans l'eau fraîche, épluchez-en les queues que vous mettrez à part, & les coquilles à part.

Faites piler les coquilles pendant trois heures, quand elles sont fines, délayez-les dans un bon bouillon, & les passez ensuite dans une étamine.

Si vous destinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, & mettrez dedans les queues d'écrevisses; après les avoir faites cuire dans un peu de bouillon, laissez-les réduire presqu'à sec, & mettez le tout dans le coulis, goûtez s'il est assaisonné de bon goût.

Faites-le chauffer sans qu'il bouille, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos, soit viande ou poissons.

Si c'est en gras, vous vous servirez de bon bouillon gras, & pour le poisson de bon bouillon maigre *fait avec* toutes sortes de bons légumes & d'une eau de pois, que votre bouillon soit bien clair pour ne point troubler votre coulis.

Si vous voulez faire un potage, vous tiendrez votre

coulis plus clair, & mettez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues que vous mettrez en cordon autour du plat que vous devez servir.

Quand votre soupe sera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écrevisses, faites-le chauffer sans qu'il bouille, goûtez s'il est assaisonné de bon goût, & servez.

Du barbillon, meûnier, goujon & la brême.

Le barbillon se sert en étuvée comme la carpe, & se met aussi sur le gril, quand il est gros, & se sert avec une sauce blanche.

La même façon se pratique pour le meûnier; *le goujon se sert frit, la brême se sert aussi cuite sur le gril avec les mêmes sauces.*

Vous la servez frite pour un plat de rôt: quoique ces poissons ne soient pas estimés, il ne laisse pas de s'en trouver de fort bon.

Etuvée de goujons.

Il faut écailler & vuider les goujons, & ensuite les essuyer sans laver; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du bon beurre avec persil, ciboule, champignons, deux échalotes, thym, laurier, basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les goujons, & les assaisonnez dessus, comme dessous, mouillez avec un verre de vin rouge, couvrez le plat & faites bouillir sur un bon feu jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson. Les éperlans s'accommodent de la même façon, à cette différence que vous ne faites que les essuyer avant que de vous en servir.

Escargots de vigne en fricassée de poulets.

Dans le printemps & l'automne, l'on trouve des escargots dans les vignes, qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment; pour les faire sortir de leurs coquilles, & les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendre dans un moyen chaudron avec de l'eau de riviere; quand elle commence à bouillir, jettez-y les escargots pour les y laisser un quart d'heure; quand ils

ſe tirent aiſément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiede pour les nettoyer; enſuite vous les remettrez encore dans une eau claire pour les faire bouillir un inſtant, retirez-les pour les égoutter, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, avec un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de giroſle, thym, laurier, baſilic, des champignons, & les eſcargots bien égouttés, paſſez le tout enſemble ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, laiſſez cuire juſqu'à ce que les eſcargots ſoient moëlleux, & qu'il reſte peu de ſauce; en ſervant mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſans bouillir, ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc avec un peu de muſcade.

Des grenouilles.

Il faut leur couper les pattes & le corps, de façon qu'il ne reſte preſque plus que les cuiſſes; l'on peut les accommoder de deux façons différentes, comme:

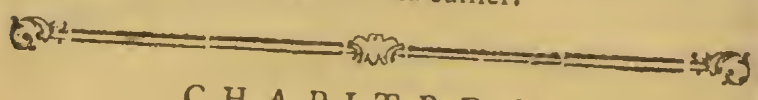
Grenouilles en fricaſſée de poulets.

Vous les mettez dans de l'eau bouillante, & leur faites faire un petit bouillon; retirez-les à l'eau fraîche & égouttez, mettez les dans une caſſerole avec des champignons, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de giroſle, un morceau de beurre, paſſez-les ſur le feu deux ou trois tours, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire un quart d'heure, & réduire à courte ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une petite pincée de perſil haché très-fin; faites lier ſans bouillir.

Grenouilles frites.

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié eau & moitié vinaigre, perſil, ciboule entiere, tranches d'oignons, deux gouſſes d'ail, deux échalotes, trois clous de giroſle, une feuille de laurier, thym, baſilic, enſuite vous les mettez égoutter & les farinez

pour les faire frire ; servez garni de persil frit, pour le mieux, au lieu de les fariner, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc & du sel, que la pâte ne soit pas trop claire, il faut qu'elle file un peu gros, en la versant avec la cuiller.



CHAPITRE XI.

Des légumes en général.

LEs légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines & racines, l'usage que l'on en peut faire ; la façon de les accommoder ; celles de les conserver pour l'hiver.

Nous avons,

Les pois Normands.
Les pois ordinaires & les pois carrés.
Les haricots verds & les haricots blancs.
Les feves de marais.
Les lentilles ordinaires & les lentilles à la reine.
Le riz.
Le genievre.
Le gruau.
Les choux blancs.
Laitue de plusieurs especes.
Laitue romaine de plusieurs especes.
La chicorée sauvage blanche & verte.
La chicorée blanche ordinaire.
Les cardes poirées.
Les cardons d'Espagne.
Les artichaux.
Les asperges.
Les choux-fleurs.
Choux.
Choux de Milan.
Les carottes.
Les panais.
Le persil.
Ciboule.
Cerfeuil.
Oseille.
Poirée.
Bonne-Dame.
Oignons.
Poireau.
Céleri.
Radis.
Rave.
Racine de persil.
Navet.
Les mousserons.
Les chervis.
Thym.
Laurier.
Basilic.
Sarriette.
Fenouil.

Ail.
Rocambole.
Echalote.
Le potiron.
Le houblon.
Les concombres.
Les épinards.
Les sallifis.
Les scorsonaires.
Les melons.
Les topinambours.
Les betteraves.
Les cornichons.
Les champignons.
Les capres, grosses & fines,
Les capucines.
La chia.
Les truffes.
Les morilles.
La patience.
La buclose.
La bourache.
Les raiponces.
Le cresson à la noix & le cresson de fontaine.
La pimprenelle.
Le baume.
La corne de cerf.

Des pois verds & des pois secs.

Les pois verds se mangent pendant trois mois, qui sont juin, juillet & août; pour connoître leur bonté, il faut les goûter s'ils ont un goût sucré & tendre, qu'ils soient frais cueillis & nouvellement écossés.

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils sont écossés.

Les plus fins sont estimés les meilleurs.

Les plus tardifs sont les pois carrés; quoique plus gros ils n'en sont pas moins tendres.

Les pois verds se servent avec toutes sortes de viandes, & font d'excellents ragoûts, ils se servent aussi en gras & en maigre pour entremets.

Les pois secs servent à faire de la purée.

Petits pois à la demi-bourgeoise.

Prenez un litron & demi de petits pois, que vous laverez & mettrez dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre, faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu, & servez.

Usage des pois secs.

Les pois Normands sont estimés les meilleurs, parce qu'ils ne sont point piqués de vers & plus tendres à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, à donner du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous des harengs dans le carême.

Pour faire cette purée, vous passez les pois dans une passoire, vous la fricassez avec du beurre, persil & ciboule hachés, assaisonnée de sel & poivre.

Petit salé aux pois : faites cuire la viande avec les pois & de l'eau, ayez soin de faire dessaler à moitié la viande pour que votre purée soit d'un bon goût, mettez-y aussi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois sont cuits, passez-les en purée & les servez sur la viande.

Nous avons encore les pois sans parchemin, autrement appellés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils sont bien tendres & verds, vous les faites cuire avec leur cosse, comme les petits pois ci-devant.

Des haricots verds.

Prenez-les fort tendres, & en rompez les petits bouts, lavez-les & les faites cuire dans de l'eau.

Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule hachés.

Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots, après qu'ils sont égouttés, faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, & un peu de bon bouillon, & du sel, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, & ensuite un filet de verjus ou de vinaigre.

Quand la liaison est prise sur le feu, servez-les pour entremets.

L'on s'en sert aussi en gras ; à la place de liaison vous y mettez du coulis & jus de veau.

Des haricots verds, comment les confire & sécher, qui se conservent au moins jusqu'à Pâque.

Prenez des haricots verds, la quantité que vous en voudrez confire, choisissez-les tendres & point filandreux, épluchez les bouts, & mettez après les haricots cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure, mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir.

Quand ils sont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter, après qu'ils sont bien essuyés, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres, mettez par dessus de la saumure jusqu'au bord du pot.

Vous y mettez ensuite du beurre fondu à moitié chaud, qui se fige dessus la saumure & empêche les haricots de prendre l'évent.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid, bouchez les de papier, & ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

La saumure se fait en mettant les deux tiers d'eau, & un tiers de vinaigre, & plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure que vous faites, *une livre pour trois pintes.*

Faites chauffer la saumure sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu, laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair, & vous en servez comme il est dit ci-dessus.

Pour les faire sécher, vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même, & les faites aussi cuire un quart d'heure ; quand ils sont égouttés, enfilez-les avec une aiguille & du fil ; pendez-les au plancher dans un endroit sec, ils se conserveront long-temps de cette façon.

Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper dans de l'eau tiede jusqu'à ce qu'ils aient repris leur premiere verdure, vous les faites ensuite cuire dans de l'eau, & les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux.

Observez la même façon pour les haricots confits.

Des haricots blancs.

Faites-les cuire dans de l'eau, quand ils font cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre & un peu de farine que vous faites roussir, & y mettez ensuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux.

Quand il est cuit, mettez-y les haricots, avec persil, ciboule haché, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites bouillir le tout un quart d'heure, & servez.

Les haricots au gras se font de la même façon, à la place du beurre vous vous servez de lard fondu, & les mouillez de bon jus de veau.

Ils se servent aussi en gras, en entremets ou pour entrée, si vous voulez les mettre dessous un gigot de mouton rôti.

Des feves de marais.

Ceux qui les mangent avec la robe, doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure pour en ôter leur acreté.

Communément elles se mangent dérobées, la façon de les accommoder après est de même.

Mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboule, & un peu de sarriette, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, un peu de sucre, gros comme une noix, mouillez-les de bouillon.

Quand elles sont cuites, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, & peu de lait, servez pour un plat d'entremets.

Des lentilles.

Les lentilles ordinaires, choisissez-les larges & d'un beau blond, après les avoir lavées & épluchées, faites-les cuire dans de l'eau; quand elles sont cuites, fricassez-les comme les haricots blancs

Les lentilles à la reine sont très-petites, on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser, elles sont meilleures pour faire des coulis, parce que la couleur est plus belle, & le goût plus excellent.

Coulis

Coulis de lentilles.

Vous les lavez après les avoir épluchées, faites-les cuire avec un bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire, quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon; assaisonnez ce coulis de bon goût, & vous vous en servirez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

Du riz.

Il sert à faire des potages gras & maigres, & des entrées.

Il se mange communément au lait, le *potage gras* est expliqué au commencement de ce Livre.

Le potage maigre se fait après avoir lavé le riz trois ou quatre fois dans de l'eau tiede, & frotté fort dans vos mains.

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre, fait avec panais, carottes, oignons, racines de persil, choux, céleri, navets, une eau de pois, de tout modérément, qu'un légume ne domine pas plus que l'autre, principalement le céleri & la racine de persil.

Vous mettrez avec ce bouillon un morceau de beurre, du jus d'oignons, jusqu'à ce que votre riz ait assez de couleur, faites-le cuire à petit feu pendant trois heures, assaisonnez-le de bon goût.

Quand il est cuit, servez-le ni trop clair, ni trop épais.

Si vous voulez le servir au blanc, n'y mettez point de jus d'oignons.

Quand votre riz est cuit, prenez du bouillon que vous délayez avec six jaunes d'œufs, faites-les lier sur le feu, & entretenez cette liaison chaude.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-le dans le riz.

Le riz au lait se fait après l'avoir bien lavé, faites-le cuire une demi-heure à petit feu, avec peu d'eau pour le faire crever, mettez-y ensuite petit-à-petit du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit, vous l'assaisonnez de sel & de sucre.

Du genievre.

L'on ne s'en sert en cuisine que pour des viandes que l'on veut mettre au sel, *comme* une piece de bœuf à l'écarlate.

Vous en pouvez mettre un peu quand vous salerez du porc frais, cela ne donnera que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

Du gruau.

C'est une farine d'avoine grossiérement moulue, celui de Bretagne est le plus estimé.

L'on s'en sert pour les personnes qui ont la poitrine foible, c'est un remede très-rafraîchissant.

Pour vous en servir, prenez une chopine d'eau ou de lait, mettez-y plein une cuillerée à bouche du gruau; faites-le bouillir doucement un quart d'heure, retirez-le après au clair pour le boire; vous y mettrez un peu de sucre si vous voulez.

Des choux.

Les choux blancs, les choux verds, & ceux de Milan s'accommodent tous de même; l'on s'en sert communément pour mettre dans le pot après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

Si vous voulez faire des entrées avec, pour lors vous les coupez par quartiers, après les avoir lavés, faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau, mettez-y un morceau de petit lard coupé par morceaux tenants à la couenne, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les bien & les ficelez, mettez-les cuire dans une braise avec le morceau de lard, & la viande que vous destinez pour servir avec.

Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande & les choux sont cuits, retirez-les pour les bien essuyer de leur graisse, dressez-les dans le plat que vous devez servir, le petit lard par dessus.

Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis & assaisonnée d'un bon goût.

Viande qui convient le mieux : tendons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton desossée & arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pattes troussées en dedans.

De telle viande que vous vous serviez, faites-la bouillir deux minutes dans l'eau pour lui faire jeter son écume, & la mettez après cuire avec les choux.

Les choux se mangent aussi à la bourgeoise; étant cuits dans le pot & bien égouttés, mettez dessus une sauce blanche.

Chou à la bourgeoise.

Prenez un chou entier, après l'avoir lavé, faites-le bouillir un quart d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche, laissez-le refroidir, & le pressez fort sans en rompre les feuilles, ôtez-en après les feuilles une à une, & y mettez à chaque un peu de farce que vous faites, comme celle du canard farci, page 148; remettez après les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou étoit entier, ficelez-le par tout, & le faites cuire dans une braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 29 : assaisonnez de bon goût.

Quand il est cuit & retiré de sa braise, pressez-le légérement dans un linge blanc pour en faire sortir la graisse, coupez-le en deux & le dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par dessus un bon coulis.

Des choux-fleurs.

Les choux-fleurs sont une espece de choux dont la graine nous vient d'Italie, le légume en est assez bon, ils servent à faire des entremets, & à garnir des entrées de viande.

Pour vous en servir, vous les épluchez & lavez, faites-les cuire un moment dans de l'eau, & les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, faite avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre, & du sel.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez dessus *en gras* une sauce ou coulis,

où il y a un peu de beurre dedans, *& en maigre*, une ſauce blanche.

Si c'eſt pour entrée, vous les faites cuire de la même façon, dreſſez-les autour de la viande que vous leur deſtinez, & mettez par deſſus la ſauce qui eſt pour la viande, où il doit toujours y avoir un peu de beurre.

Choux-fleurs en pain.

Prenez de beaux choux-fleurs que vous épluchez & faites cuire à moitié dans de l'eau, retirez dans de l'eau fraîche pour les mettre après égoutter dans une paſſoire; vous prenez une petite caſſerole de la grandeur du fond du plat que vous devez ſervir, mettez des bardes de lard dans le fond, & arrangez les choux-fleurs deſſus, & les queues en haut.

Vous prenez enſuite une bonne farce faite avec une rouelle de veau, graiſſe de bœuf, perſil, ciboule, champignons, le tout haché, aſſaiſonné de ſel, poivre, trois œufs entiers, c'eſt-à-dire, les jaunes & les blancs, point de crême ni bouillon.

Quand cette farce eſt bien aſſaiſonnée & mêlée, vous la mettez dans tous les vuides des choux fleurs, & la faites bien entrer avec les doigts, faites-les cuire avec bon bouillon, aſſaiſonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs eſt cuit, & qu'il n'y a plus de ſauce, renverſez-le doucement dans le plat que vous devez ſervir, ôtez les bardes de lard & mettez par deſſus un bon coulis avec un peu de beurre, & ſervez pour entrée.

Chou à la Flamande.

Prenez un chou que vous couperez en quatre, faites-le blanchir à l'eau bouillante un quart d'heure, & retirez-le de l'eau fraîche, preſſez-le pour en faire ſortir l'eau, coupez le trognon & le ficelez, faites cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, ſept ou huit oignons, un bouquet garni, un peu de ſel & gros poivre, quand il eſt preſque cuit, mettez-y quelques ſauciſſes cuire avec; quand votre ragoût eſt cuit, vous avez un croûton de pain plus grand que le creux de la

main, que vous faites frire avec du beurre, mettez-le dans le fond du plat où vous voulez servir le chou, les saucisses & les oignons autour, que le tout soit bien essuyé de sa graisse, dégraissez la sauce du chou, si vous avez un peu de coulis mettez-en dedans, que votre sauce soit courte & de bon goût, & servez dessus.

Chou en surprise.

Prenez un bon chou entier que vous faites cuire un quart d'heure dans l'eau bouillante & le retirez à l'eau fraîche, pressez-le bien dans vos mains sans en rompre les feuilles, vous le mettrez ensuite sur une table, écartez-en toutes les feuilles pour en ôter le troguon, & à la place du troguon vous y mettrez des marrons & des saucisses, remettez toutes les feuilles comme elles étoient, de façon qu'il ne paroisse pas qu'il y a quelque chose dedans; ficelez bien le chou, & le faites cuire dans une petite braise légere faite avec du bouillon, peu de sel, gros poivre, racines, oignons, un bouquet; quand il est cuit, mettez-le égoutter, & servez avec une bonne sauce où il y ait du beurre.

Des carrotes & panais que l'on comprend sous le nom de racines.

L'on s'en sert ordinairement pour mettre dans toutes sortes de potages, pour des braises, pour les coulis; vous servez aussi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hauchepot: *l'on garnit* de petites entrées avec les ragoûts de racines.

Pour lors vous les coupez de la longueur de deux doigts, & les tournez en rond, faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une casserole avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel.

Quand elles sont cuites, vous y ajoutez un peu de coulis pour lier la sauce, & servez avec ce que vous jugez à propos.

Racines en menus droits.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, faites-les cuire dans un petit roux fait avec du beurre & de la

ſarine; quand l'oignon eſt preſque cuit, mouillez-le avec du bouillon & le rachevez de cuire; vous avez enſuite des carottes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot, coupez-les proprement en filets & les mettez dans le ragoût d'oignons, aſſaiſonnez-les de ſel, de gros poivre, un filet de vinaigre; en ſervant, mettez de la moutarde.

Racines à la crême.

Prenez de groſſes racines bien tendres, ratiſſez & lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, enſuite vous les coupez en gros filets, & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, deux clous de giroſle, du baſilic, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, ſel, gros poivre, bon boillon, laiſſez cuire & réduire à courte ſauce, ôtez le bouquet, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſans bouillir, en ſervant un grand filet de vinaigre blanc.

Du perſil & ciboule.

Ils ſont d'un très-grand uſage en cuiſine, l'on peut voir dans les différents apprêts qui ſont marqués dans ce Livre, de quelle utilité ils ſont, ſans qu'il ſoit beſoin d'en rien dire de particulier.

Du cerſeuil, oſeille, poirée, bonne-dame.

Toutes ces herbes ſont excellentes pour faire de la ſoupe & des ragoûts de farces, les perſonnes ménageres en doivent confire l'été pour l'hiver; quand elles ſont accommodées comme il faut, elles ne perdent rien de leur bonté, rien n'eſt ſi aiſé à faire pour le peu que l'on y apporte d'attention.

Prenez de l'oſeille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres, ſi vous êtes dans le temps, perſil, ciboule, mettez de ces herbes à proportion de leur force, après les avoir épluchées & lavées pluſieurs fois, mettez-les égoutter, après vous les hachez & les preſſez dans vos mains, pour qu'il ne reſte pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre ; mettez dedans un bon morceau de beurre, & vos herbes dessus, du sel autant qu'il est besoin pour bien saler les herbes, faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, & qu'il n'y reste point d'eau ; après qu'elles sont un peu refroidies, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres.

Moins l'on en fait de consommation, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont une fois entamés, les herbes ne se gardent au plus que trois semaines.

Quand les herbes sont entiérement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, & le laissez jusqu'à ce qu'il soit tiede, vous le mettez ensuite sur les herbes.

Après que le beurre est bien pris, vous couvrez de papier les pots, & les mettez dans un endroit ni trop chaud ni trop frais ; ces sortes d'herbes se conservent jusqu'à Pâque, & sont d'une grande utilité dans l'hiver.

Quand vous voulez vous en servir, vous en mettez dans du bouillon qui ne doit pas être salé, & vous avez de la soupe faite dans un moment.

Si vous voulez faire de la farce avec, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les bouillir un instant, & y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, *& vous en servez* soit pour mettre dessous des œufs durs, ou quelques plats de poissons cuits sur le gril.

Le temps le plus convenable pour confire des herbes est sur la fin de Septembre.

De l'oignon.

Il est d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération ; il entre dans beaucoup de potage, dans le jus, & coulis ; le petit oignon blanc est le plus estimé pour faire des ragoûts ; pour cet effet ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête & de la queue, faites-le cuire dans de l'eau un quart d'heure, retirez-le

après dans l'eau fraîche, & lui ôtez la premiere peau; faites-le lier dans du bouillon.

Quand ils sont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la sauce, assaisonnez-les de bon goût, & les servez avec ce que vous jugerez à propos.

Quand ils sont cuits dans du bouillon, & bien égouttés & refroidis, ils se mangent en salade, avec sel, gros poivre, huile & vinaigre.

Du poireau.

Il n'est utile en cuisine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon.

Du céleri.

Quand il est bien blanc & tendre, il se mange en salade avec une rémolade de sel, poivre, huile, vinaigre & moutarde; *l'on s'en sert* aussi pour mettre dans le pot, il en faut très-peu, parce que le goût en est fort, & domine sur tous les légumes.

Si vous voulez le servir en ragoût avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-le dans l'eau fraîche, pressez-le bien & le faites avec bon bouillon & du coulis, assaisonnez-le de bon goût, ayez soin de le dégraisser.

Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des radis & raves.

Ils ne sont bons en cuisine que pour servir crus en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner, à côté d'une soupe.

De la racine de persil.

L'on ne se sert de la racine de persil que pour mettre dans le pot, il en faut mettre très-peu, parce qu'elle est d'un goût très-fort, & point bonne pour les personnes qui sont échauffées.

Des navets.

Ils se mettent dans le pot, & servent aussi à faire de

bon potage, si vous voulez garnir avec le plat à soupe, coupez-les proprement; faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort; faites-les cuire après avec du bouillon, & du jus pour leur donner couleur.

Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande, coupez-les proprement, faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau, & les mettez après cuire avec du bouillon & du coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez dessous la viande que vous jugerez à propos, qui doit être cuite dans une braise.

Si vous voulez une façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande; quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût & l'assaisonnez de bon goût.

Si cette derniere façon n'a pas si bonne mine, elle est moins coûteuse, & pas embarrassante.

Des laitues pommées & romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes especes de laitues pommées & romaines, il suffit qu'elles se mangent toutes en salade, quand elles sont belles & tendres.

Elles se servent aussi en ragoût & à garnir des potages.

De telle façon que vous les mettiez, après les avoir épluchées & lavées, mettez-les cuire dans de l'eau un bon quart d'heure, retirez-les après dans l'eau fraîche, pressez-les dans vos mains; si c'est pour un potage, vous les ficelerez & les servirez autour du plat à soupe, le bouillon où elles sont cuites vous servira à mettre dans votre potage.

Si c'est pour entrée, après les avoir pressées, faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon & coulis, assaisonnées de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, dégraissez le ragoût & le mettez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Les montants de laitues sont bons pour faire des entremets, & à garnir quelques entrées de viande; après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau où vous délayerez une cuillerée de farine, mettez-y un bouquet

de fines herbes, deux oignons, racines & un peu de beurre, du sel.

Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir en maigre avec une sauce blanche, ou avec une liaison de jaunes d'œufs & de lait, comme une fricassée de poulets.

En gras, mettez-les prendre goût dans un bon coulis, & les servez avec telle viande que vous jugerez à propos ou seuls pour entremets.

Laitues pommées farcies.

Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, suivant qu'elles sont grosses, faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau, & les retirez à l'eau fraîche pour les bien presser avec les mains, écartez sur une table les feuilles de chaque laitue sans les séparer, mettez-y dans le milieu une farce de viande assaisonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après pour les petits pâtés, enveloppez la farce avec les feuilles de laitues, ficelez-les & les faites cuire dans une petite braise; quand elles sont cuites, vous les égouttez & pressez dans un linge, trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc & une cuillerée d'huile, un peu de sel; faites-les frire de belle couleur; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu; les panner de mie de pain; étant farcies de cette façon, & cuites à la braise, elles servent à garnir des entrées de viandes.

De la chicorée sauvage blanche, & de la verte.

La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade.

La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissants, & à faire des décoctions de médecine.

De la chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange en salade & sert à faire des ragoûts: après l'avoir épluchée & lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans de l'eau, retirez la dans de l'eau fraîche pour la bien presser, mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon & du coulis, si vous en

avez, sinon, faites un petit roux de farine pour lier la sauce.

Quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût & dégraissée, mettez-y un peu d'échalote pour ceux qui l'aiment, & servez dessous du mouton rôti, soit épaule, carré ou gigot.

Si vous voulez la servir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crême, servez-la dessous des œufs mollets.

Des cardes poirées.

Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans de l'eau, & les remuez de temps en temps pour que le dessus ne noircisse pas.

Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter, vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre, faites-la lier sur le feu & y mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût : si le beurre étoit tourné en huile, ce seroit une marque que la sauce seroit épaisse, vous y mettrez une cuillerée d'eau, & les remuez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme auparavant.

Des cardons d'Espagne.

Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux & verds, faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, & les retirez dans de l'eau tiede pour les éplucher; vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine, mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus ou verjus en grain, un peu de beurre; quand elles sont cuites, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon, faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce pour qu'ils prennent goût, & les servez; que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée, & d'un beau blond.

Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettrez dans une sauce, comme il est dit aux cardes poirées.

Des artichaux.

Ils sont très-utiles en cuisine, ils servent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changements que l'on en peut faire, qui deviendroit inutile, puisque je ne me suis proposé de ne donner que des ragoûts simples & de peu de dépense.

Les artichauts se mangent communément après avoir coupé le verd de dessous & coupé à moitié les feuilles de dessus.

Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel & un bouquet de fines herbes, quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, & leur ôtez le foin.

Si c'est en gras, vous prendrez de bon coulis, & y mettrez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sur le feu, & la mettez dans les artichauts.

Si c'est en maigre, vous mettez à la place une sauce blanche: ces *mêmes artichauts* étant cuits à l'eau & refroidis, se mangent à l'huile avec sel, poivre & vinaigre.

Si vous voulez les faire frire, coupez-les par morceaux, ôtez-en le foin, lavez les & les egouttez; quand vous êtes prêt à les faire frire, il faut les mariner dans une casserole avec une petite poignée de farine, deux œufs blancs & jaunes, un filet de vinaigre, sel, poivre, faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes, servez-les avec du persil frit.

Etant coupés de la même façon, faites-les cuire dans l'eau un quart d'heure, remettez-les à l'eau fraîche, & les accommodez après en fricassée de poulets.

Quand ils seront cuits, vous y mettrez une liaison & les servirez pour un plat d'entremets.

Si vous voulez confire des artichauts, ou en faire sécher pour l'hiver, voici la façon.

Otez-en toutes les feuilles, & ne laissez au cul que ce qui est bon à manger, jettez les dans l'eau jusqu'à ce que vous les ayiez tous accommodés, faites-les ensuite cuire dans de l'eau jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le

foin aisément, remettez les après dans l'eau fraîche, quand ils sont bien propres, vous les mettez égoutter.

Si c'est pour sécher, vous les mettez sur des claies dans un four qui ne doit pas être trop chaud, si vous pouvez y tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit.

Quand ils seront secs vous vous en servirez pour mettre dans les ragoûts, après les avoir fait revenir dans de l'eau tiede.

Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs, vous mettrez une saumure, comme il est expliqué aux haricots verds confits, & vous observerez la même façon; *les artichauts* violets tendres & les petits verds se mangent à la poivrade, on les met sur une assiette avec un peu de glace, ils se mettent à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

Artichauts à la barigoulie.

Prenez trois ou quatre artichauts, suivant leur grosseur ou la grandeur de votre plat d'entremets, coupez le verd de dessous & la moitié des feuilles, mettez-les dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni, faites-les cuire, & réduire entiérement la sauce, quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile pour faire rissoler, mettez-les après sur une tourtiere avec l'huile qui reste dans la casserole, vuidez-les de leur foin & mettez dessus un couvercle de tourtiere bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles, si vous avez un four chaud, ils n'en seront que plus beaux; quand ils seront grillés d'une belle couleur, servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel & gros poivre.

Artichauts au verjus de grain.

Prenez trois ou quatre artichauts, après avoir ôté le verd de dessous & coupé à moitié les feuilles de dessus, faites-les cuire dans une petite braise, assaisonnez légérement, mettez-les égoutter, & vuidez-les de leur foin,

fervez-les avec une fauce faite de cette façon ; vous mettrez dans une cafferole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, fel, gros poivre, faites lier la fauce fur le feu, quand elle eft liée avec du verjus en grain que vous avez fait bouillir un inftant dans de l'eau que vous mettez dans la fauce, fervez les artichauts pour entremets.

Artichauts tournés.

Prenez fix artichaux de bonne groffeur & tendres, ôtez-en les plus groffes feuilles, après vous en coupez tout le verd, en le coupant doucement avec la pointe d'un coûteau, & tournez à mefure le cul d'artichaut pour qu'il foit coupé également, & n'anticipez point fur le blanc, mettez-les à mefure dans l'eau fraîche & les faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter le foin ; faites-les cuire dans un blanc de farine délayée avec de l'eau, du fel, du beurre, un peu de verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, quand ils font cuits, vous les retirez pour les effuyer avec un linge : dreffez-les dans le plat, & fervez deffus une fauce au blanc de veau, ou celle que vous voudrez.

Des afperges.

Elles fe mangent de plufieurs façons, les plus groffes font eftimées les meilleures, l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande & de poiffon, pour garnir des potages, & fervent communément pour entremets avec une fauce.

Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc & bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau & du fel, un demi-quart d'heure fuffit pour être cuites comme il faut, elles doivent être un peu croquantes.

Vous les dreffez après fur le plat que vous devez fervir, & mettez deffus une fauce.

Si c'eft en gras, vous prenez de bon coulis, mettez-y un peu de bon beurre, fel, gros poivre, faites lier la fauce fur le feu & la mettez deffus les afperges.

Si c'eft en maigre, mettez deffus une fauce blanche ;

Les *mêmes asperges* étant cuites à l'eau & refroidies, se mangent à l'huile, vinaigre, sel & poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts; quand elles sont cuites à l'eau & bien égouttées, mettez-les dans une bonne sauce, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'est pour un potage, prenez-en de petites, ni mettez que le verd, faites-les bouillir un moment dans l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, & les ficelez en paquet, faites-les cuire dans du bouillon que vous destinez pour votre potage.

Quand elles sont cuites, garnissez-en le bord du plat.

Asperges en petits pois.

Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois & bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter & les accommodez comme les petits pois à la demi-bourgeoise, n'en retranchez que les laitues, voyez, page 213.

Du potiron & citrouille.

Ils ne sont d'autre usage en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait.

Vous faites cuire le potiron & citrouille avec de l'eau, quand il est cuit, & qu'il n'y a plus guere d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du sel & du sucre, si vous voulez, faites tremper dedans le pain, & ne le faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricasser du potiron, quand il est cuit dans l'eau vous le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel; poivre, quand il a bouilli un quart-d'heure & qu'il ne reste point de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs avec de la crême ou du lait.

Du houblon.

Il ne se mange ordinairement que dans le carême pour une salade cuite.

Vous le faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel;

quand il est cuit & refroidi, bien égoutté, dressez-le dans le plat que vous devez servir, mettez dessus, sel, poivre, huile & vinaigre.

Des concombres.

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides, avec le potiron, citrouille & melon.

Pour vous servir du concombre, il faut le peler, ôter le dedans, vous le coupez par morceaux.

Si c'est pour un ragoût, faites-le tremper avec une demi cuillerée de vinaigre, un peu de sel, pendant deux heures, en le retournant de temps en temps, par ce moyen il rendra son eau froide à l'estomac, & vous le presserez encore avant que de le mettre dans la casserole.

Faites-le cuire avec un morceau de beurre & du bouillon, un bouquet garni; quand il est cuit, mettez y un peu de coulis, dégraissez le ragoût avant que de servir.

Si c'est en maigre, après les avoir pressés, comme j'ai dit, vous les mettrez dans la casserole avec du beurre; quand ils seront passés sur le feu, vous y mettrez une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon; étant cuits & sans sauce, vous y mettrez une liaison de jaunes d'œufs & du lait.

Servez pour entremets ou pour *hors-d'œuvre*, avec des œufs dessus ou sans œufs.

Si vous voulez faire un potage, vous les ferez cuire un moment avec de l'eau, & les mettrez après rachever de cuire avec du bouillon, & un peu de jus pour leur donner de la couleur.

Quand ils sont cuits, garnissez-en le bord du plat à soupe, & vous servez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres, doivent les choisir petits & pas trop mûrs, rangez-les dans des pots, & mettez dessus une saumure comme celle des haricots verds.

Quand vous voudrez vous en servir, vous les péle-

rez & leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

Des salsifics & scorsonnaires.

Les salsifics & scorsonnaires s'accommodent de la même façon, vous les ratissez & les lavez ; faites-les cuire comme les choux-fleurs, & les servez avec une sauce blanche.

Des épinards.

Après les avoir épluchés & lavés, faites les cuire dans de l'eau, vous les tirerez après dans de l'eau fraîche pour les bien presser.

Mettez-les après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart d'heure, & y mettez après un peu de sel, une pincée de farine, & les mouillez avec du lait ou de la crême.

En gras, à la place de crême vous y mettrez un bon coulis & jus de veau, quand ils seront accommodés de cette façon, vous les pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

Des melons.

Ils se servent pour hors-d'œuvre au commencement d'un repas; pour les choisir bons, quand vous les portez à votre nez, ils doivent sentir comme un goût de goudron, la queue courte & grosse, en le pressant sous la main qu'il soit ferme & non mollasse, qu'il ne soit ni trop verd ni trop mûr.

Topinambours.

Ils sont fort peu estimés, ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans de l'eau, après les peler & les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde.

Des betteraves.

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four, elles se mangent en salade & en fricassée.

Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule hachés, un peu d'ail, une

pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel, poivre, faites-les bouillir un quart d'heure.

Des cornichons.

Les cornichons d'Hollande sont estimés les meilleurs, la couleur en est plus verte, ils servent à garnir des salades cuites, l'on en fait aussi des ragoûts : vous les faites bouillir un instant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, mettez-les après dans une bonne sauce ou ragoût, ne les faites plus bouillir, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Cornichons de bled de Turquie.

Vous prenez du bled de Turquie qui soit encore en moëlle & tout verd, faites-le cuire à moitié dans de l'eau, retirez-le à l'eau fraîche, ensuite vous le mettrez confire ; vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de girofle & du sel, mettez la saumure toute bouillante sur le bled de Turquie, mettez-le sur la cendre chaude, le lendemain vous faites encore la même saumure, & la remettez sur le bled de Turquie, vous continuerez de cette façon jusqu'à ce qu'il soit bien verd, après vous couvrirez vos pots & les serrerez pour vous en servir de la même façon que les cornichons : si vous voulez confire des cornichons, vous observerez la même chose.

Des champignons, morilles & mousserons.

Les champignons les meilleurs sont ceux qui viennent sur couche, l'on peut en avoir de frais toute l'année.

Il n'en est pas de même des morilles & mousserons, qui naissent dans les bois & se trouvent aux pieds des arbres au mois de mars & d'avril.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire sécher, après avoir ôté le boût de la queue & lavé, faites-les bouillir un instant dans l'eau, quand ils sont égouttés, mettez-les sécher dans le four, que la chaleur en soit très-douce, étant secs, mettez-les dans un endroit qui ne soit point humide.

Pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiede.

Les champignons se font sécher de la même façon ; *les morilles*, *mousserons & champignons* se servent de la même façon, & entrent dans une infinité de sauces & ragoûts.

Si vous voulez vous en servir pour entremets à la crême, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel & un peu de sucre.

Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de la crême.

Faites frire une croûte de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, & votre ragoût par-dessus.

Si vous voulez faire de la poudre de champignons, morilles & mousserons, quand ils sont bien secs, comme il est dit ci-dessus, il faut les piler bien fins, & pourrez vous en servir dans tous les ragoûts où il entre persil & ciboule hachés.

Des capres grosses & fines.

Les fines servent à garnir des salades cuites; & à mettre entieres dans les sauces ; les grosses servent pour sauces où il faut des capres hachées.

Des capucines & la chia.

Les capucines sont des fleurs rouges qui se mangent en salade & en font l'ornement.

La chia confite dans du vinaigre comme les cornichons, se mangent de la même façon.

Des truffes.

Les grosses sont plus les estimées ; celles qui viennent du Périgord sont meilleures.

Elles se mangent ordinairement cuites dans du vin & du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons.

Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon, qu'après les avoir faites tremper dans l'eau tiede, & bien frottées avec une brosse, qu'il ne reste point de terre autour.

Quand elles sont cuites, vous les servez pour entremets dans une serviette.

La truffe est excellente dans toutes sortes de ragouts, soit hachée ou coupée en tranches, après les avoir pelées; c'est un des meilleurs assaisonnements que vous pouvez servir en cuisine.

L'on se sert aussi de truffes seches, mais leur bonté est beaucoup diminuée, & l'on n'est plus guere dans cet usage présentement.

Truffes à la maréchale.

Prenez de belles truffes bien lavées & frottées avec une brosse, mettez chaque truffe assaisonnée de sel, gros poivre, enveloppée de plusieurs morceaux de papier, dans une petite marmite sans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, & les servirez chaudes dans leur naturel.

Des chervis.

Il y en a qui les ratissent, cela les diminue de beaucoup, mais ils en sont plus délicats; d'autres se contentent de les laver & de rompre le dur.

Faites-les cuire avec de l'eau & du sel, (il ne faut qu'un quart d'heure pour leur cuisson) mettez-les après égoutter, & les trempez dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel, qu'elle ne soit pas trop claire, en tenant votre cuiller en l'air, qu'elle tombe en filant.

Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, & les servez pour entremets.

Du thym, laurier, basilic, sarriette & fenouil.

Le thym, laurier, basilic servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre de fines herbes; la sarriette ne sert pas beaucoup que pour les feves de marais; le fenouil sert pour les ragouts au fenouil, vous le faites cuire un moment dans de l'eau.

Quand il est égoutté, vous le mettez simplement sur la viande qui lui est destinée sans qu'il trempe dans la sauce; il y a peu de monde qui aime ces ragouts.

De la patience, bugloſe & bourache.

Elles ne ſont en uſage, en cuiſine, que pour faire des bouillons rafaîchiſſants, avec un petit morceau de veau & point de ſel.

Du creſſon à la noix, creſſon de fontaine, eſtragon, baume, corne de cerf, & pimprenelle.

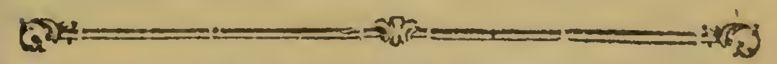
Le creſſon de fontaine ſe ſert autour d'une poularde & chapon cuits à la broche; vous l'aſſaiſonnez de ſel, & peu de vinaigre.

Le creſſon à la noix, cerfeuil, l'eſtragon, le baume, la corne de cerf & la pimprenelle ſervent pour les garnitures de ſalades; *l'on fait auſſi* avec de petites ſauces vertes.

Vous mettrez de tout ſuivant ſa force, peu de baume & d'eſtragon, ces herbes ſont très-fortes; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche pour les bien preſſer, hachez-les très-fines, & les mettez dans un bon coulis, pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos.

De l'ail, rocambole & échalote.

Vous vous en ſervez pour les ragoûts & ſauces qui ont beſoin d'être relevés, ainſi qu'il eſt marqué dans ce livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque ſauce particuliere.



CHAPITRE XII.

Des œufs.

APrès la viande rien ne fournit une plus grande diverſité en cuiſine que les œufs; c'eſt un aliment excellent & nourriſſant, que le ſain & le malade, le pauvre & le riche partagent enſemble.

Les œufs frais adouciſſent les âcretés de la poitrine, les vieux ſont ſujets à incommoder ceux qui ſont d'un tempérament chaud & bilieux.

Pour connoître ſi les œufs ſont frais, préſentez-les

à la lumiere, s'ils ſont clairs & tranſparents, c'eſt une bonne marque.

Quand ils ſont piqués mettez-les au rang des vieux, & s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'eſt une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque choſe de leur propriété avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

Le jaune d'œuf frais, délayé dans l'eau chaude avec un peu de ſucre, le boire en ſe couchant eſt bon pour les perſonnes enrhumées, c'eſt ce qu'on appelle lait de poule.

Le blanc battu avec de l'eau de plantin eſt bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf, tenant à la coquille, faites-la ſécher, & écraſée & mêlée avec le blanc, eſt bonne pour la gerſure des lèvres.

La coque d'œuf brûlée & pilée eſt bonne pour blanchir les dents; elle eſt encore bonne étant brûlée & réduite en cendres & bue avec du vin pour arrêter le crachement de ſang: *l'on fait auſſi un maſtic* fort bon pour coller les porcelaines caſſées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée & réduite en cendres, de bitume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la proviſion des œufs dans une maiſon eſt d'une grande reſſource, & que l'hiver ils ſont chers, les perſonnes ménageres qui ont des poules doivent en amaſſer l'été pour l'hiver entre les deux Nôtre-Dames.

Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid; la cave leur eſt bonne, quand elle n'eſt point humide, mettez-les dans une futaille, dans l'été avec de la paille; en hiver, changez-les pour les mettre avec du foin; il y en a qui ſe ſervent de ſciure de bois, de chaume, & d'autres de cendres.

Il eſt temps de venir préſentement aux différentes façons qu'ils peuvent s'accommoder dans le goût bourgeois.

Des œufs mollets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau (c'eſt-à-dire caſſés

dans l'eau bouillante) ne ſont pas bien bons quand ils ne ſont pas frais, & que le bourgeois aime mieux les manger à la coque que de les ſacrifier de cette façon ; voici ce qui vous ſuppléra au défaut.

Mettez de l'eau dans un poëlon, faites-la bouillir, mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos, faites-les bouillir cinq minutes bien juſtes, & les retirez promptement dans l'eau fraîche, il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre, par ce moyen le blanc ſera cuit & le jaune tout mollet, vous ſentirez ſous les doigts qu'ils ſeront flexibles; *vous les ſervirez entiers.*

Ces ſortes d'œufs ſe ſervent de toutes façons, avec une ſauce blanche, ſauce verte, ſauce au coulis, ſauce aux capres & anchois, ſauce au verjus de grains, ſauce robet, ſauce ravigote, avec ragoût de champignons, ragoût de truffes, ragoût de ris de veau, ragoût d'aſperges, ragoût de cardes poirées, ragoût de céleri, ragoût de laitue, ragoût de chicorée, en gras & en maigre, de telle façon que vous jugerez à propos.

Œufs de toutes les façons bourgeoiſes.

Tout le monde ſait faire cuire des œufs à la coque, & pluſieurs les font cuire trop ou pas aſſez.

Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes, retirez-les, & les couvrez une minute pour les laiſſer faire leur lait, & les ſervez dans une ſerviette ; de cette façon ils ſont immanquables.

Des œufs brouillés de pluſieurs façons.

Si vous voulez les faire au naturel, mettez ſimplement les œufs dans une caſſerole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, & les aſſaiſonnez ; faites-les cuire ſur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches.

Quand ils ſont cuits ſervez-les promptement.

En maigre, à la place de coulis, mettez-y une cuillerée de crême, & les faites de la même façon.

Si vous voulez les faire avant quelques ragoûts de légumes, ſoit céleri, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût

ſoit fini, comme ſi vous étiez prêt à le ſervir, hachez-les fort menus, & en mettez deux cuillerées à ragoût dans vos œufs, & les brouillerez comme les autres.

Si c'eſt au verjus, après les avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous les garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dreſſés dans le plat que vous devez ſervir.

Des œufs frits de toutes façons.

En gras, vous les faites frire avec du ſain doux, *& en maigre*, vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poële; quand votre friture eſt bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire, faites en ſorte qu'ils ſoient bien ronds en les retournant dans la poële, & ne laiſſez point durcir le jaune.

Vous ſervirez ces œufs de la même façon qu'il eſt dit pour les œufs mollets, même ſauce & même ragoût, page 238.

Les œufs au beurre noir ſe font en mettant dans une poële un morceau de beurre que vous faites fondre ſur le feu, quand il ne crie plus, vous avez les œufs caſſés dans le plat, & aſſaiſonnés, de ſel & poivre, mettez-les dans la poële, & les faites cuire; paſſez une pelle rouge par deſſus pour faire cuire le jaune, & ſervez avec filet de vinaigre deſſus.

Œufs à la bagnolet.

Pochez huit œufs frais, mettez dans une caſſerole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis, & du bouillon, un filet de vinaigre, de gros poivre, peu de ſel, faites chauffer la ſauce, & la ſervez ſur les œufs.

Les œufs au plat, autrement dits au miroir.

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettrez dans le fond un peu de beurre étendu par-tout, mettez des œufs deſſus aſſaiſonnés de ſel, poivre, & deux ou trois cuillerées de lait, faites-les cuire à petit feu ſur un fourneau, paſſez la pelle rouge, & ſervez.

Les œufs au lait ſe ſervent pour entremets.

Pour les faire, vous prenez trois œufs que vous délayez

délayez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de ſucre, un peu de ſel, & trois poiſſons de lait, mettez le tout dans le plat que vous devez ſervir; faites-les cuire ſur un forneau, un quart d'heure ſuffit, paſſez la pelle rouge, & ſervez d'abord qu'ils ſont cuits.

Œufs à la ducheſſe.

Faites bouillir trois demi-ſetiers de crême avec du ſucre, fleurs d'orange, pralines, citron confit, maſſe-pain, le tout haché très-fin, ayez huit œufs, fouettez-en les blancs & mettez les jaunes à part, prenez les blancs fouettés avec une cuiller, & en pochez deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, ce qui vous formera des œufs pochés ſans jaunes, mettez-les égoutter & les dreſſez les uns ſur les autres, juſqu'à ce que cela vous forme huit œufs pochés que vous dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez la crême ſur le feu pour la faire réduire au point d'une ſauce; quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y les huit jaunes, faites lier ſur le feu ſans bouillir, crainte qu'ils ne tournent, dreſſez la ſauce ſur les blancs d'œufs.

Les œufs à la farce ne ſont autre choſe que de mettre des œufs durs ſur un ragoût de farce, comme il eſt dit ci-après, chap. 15.

Des Omelettes de toutes façons.

Prenez des œufs, la quantité que vous voulez mettre, mettez-les dans une caſſerole avec du ſel fin, battez bien les œufs, vous faites fondre du beurre dans une poële, mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle ſoit d'une belle couleur en deſſous, & la renverſez dans le plat que vous devez ſervir, ceux qui aiment le perſil & ciboule en mettent dedans, quand il eſt haché très-fin.

Si vous voulez faire des omelettes plus diſtinguées, comme omelette au lard, omelette au rognon de veau, aux pointes d'aſperges, aux truffes, aux champignons, morilles & mouſſerons, de telle eſpece que vous voulez les faire.

Il faut toujours que votre ragoût ſoit cuit & aſſaiſonné, comme ſi vous vouliez le ſervir.

Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battez tout ensemble, & ferez cette omelette dans une poële comme les autres, vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue & chicorée, se font différemment.

Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes, vous les dresserez dans le plat que vous devez servir ; & mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs & du sel, & les servirez pour hors-d'œuvre, & les précédentes pour entremets.

Omelettes de harengs sorés ; ouvrez-les par le dos & faites-les griller, vous les hachez & les mettez dans l'omelette, comme si vous mettiez du jambon ; il ne faut point de sel dans les œufs, & finissez cette omelette comme les autres ; celle au jambon se fait de la même façon.

Des œufs à la tripe, aux concombres.

Prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux de la grosseur du doigt, passez-les sur le feu avec du beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y après une pincée de farine, & les mouillez avec un peu d'eau, assaisonnée de sel & de poivre.

Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y des œufs durs coupés par tranches en quatre, & y mettez du lait, faites-leur faire un bouillon, goûtez s'ils sont de bon goût & servez ; les autres se font en retranchant les concombres.

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu, & mettez après une poignée d'oignons coupés en petits carrés, faites les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon.

Quand l'oignon est cuit, vous y mettrez des œufs durs coupés en tranches, faites-leur faire un bouillon,

& y mettez un filet de vinaigre, ſel & poivre; ſervez à courte ſauce.

Mettez dans une caſſerole de l'oignon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre ; quand ils ſont cuits, mettez un peu de coulis maigre, ſi vous en avez, ſinon vous ferez un petit roux avec du beurre, & de la farine, & mettez enſuite votre oignon, & le mouillez avec un verre de vin blanc & un peu d'eau, aſſaiſonnés avec du ſel, & de gros poivre; quand votre oignon eſt cuit & la ſauce réduite, vous avez une omelette bien ſeche que vous coupez en filets, mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer ſans bouillir, mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêt à ſervir.

Œufs au gratin.

Prenez un plat qui ſouffre le feu, mettez deſſus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, perſil, ciboules, une échalote, le tout haché, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout enſemble pour le mettre dans le fond du plat de l'épaiſſeur d'un écu, faites-les attacher ſur un petit feu, enſuite vous caſſerez deſſus ſept ou huit œufs que vous aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire doucement, paſſez la pelle rouge deſſus, quand ils ſeront cuits, le jaune mollet, ſervez.

Œufs brouillés à la coque.

Coupez autant de mie de pain en rond, de la forme d'une petite tabatiere, que vous voulez ſervir d'œufs, faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans ſa longueur, enſuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller, caſſez-les proprement par un bout pour les vuider, brouillez-les en les mettant dans unn caſſerole avec un petit morceau de beurre, un peu de perſil, ciboule hachée, ſel, gros poivre, deux cueillerées de crême, faites-les cuire ſur le feu en les remuant toujours juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, & les remettrez dans leurs coquilles que vous aurez lavées & égouttées, dreſſez-les ſur les mies de pain.

Œufs à la huguenote.

Prenez le plat que vous devez ſervir, & le mettez ſur un moyen feu avec un peu de jus, caſſez doucement des œufs pour que les jaunes reſtent entiers, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire le deſſus avec une pelle rouge, & les ſervez à demi-mollets.

Œufs en timbale.

Faites fondre un peu de beurre pour beurrer en dedans ſix gobelets ou petites timbales de cuivre, vous prenez ſix œufs blancs & jaunes que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis, aſſaiſonnez de ſel, poivre, paſſez-les dans un tamis pour les mettre dans les gobelets, (il ne faut pas les remplir) mettez-les cuire au bain-marie; que l'eau bouille doucement; quand ils ſont fermes, il faut paſſer doucement autour un couteau pour les détacher du gobelet, & les renverſer dans le plat. Servez avec un jus clair.

Œufs en ſalade.

Hachez un peu une laitue que vous mettez dans le fond d'un plat, arrangez deſſus en ſymmétrie des œufs durs coupés en deux, & autour de la fourniture de ſalade, aſſaiſonnez d'huile, vinaigre, ſel, poivre.

Œufs au petit lard.

Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le en petites tranches minces, mettez-le dans une caſſerole ſur un petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, ayez ſoin de le retourner, enſuite vous verſez le lard fondu dans le plat que vous devez ſervir avec deux cuillerées de jus, caſſez deſſus ſept ou huit œufs, mettez-y auſſi les tranches de petit lard, de gros poivre, peu de ſel, faites cuire ſur un petit feu, paſſez la pelle rouge deſſus. Servez à demi-mollet.

Œufs en peau d'Eſpagne.

Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus avec ſix œufs blancs & jaunes, ſel, gros poivre, paſſez-les au tamis & les mettez ſur le plat que vous devez ſervir;

faites-les cuire au bain-marie ; quand ils ſeront pris, en ſervant coupez les avec quelques coups de couteau, & mettez deſſus un jus clair.

Œufs en filets.

Paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets, avec une petite pointe d'ail, quand l'oignon commence à colorer mettez y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, & un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure & réduire au point d'une ſauce, enſuite vous y mettrez des œufs durs, les blancs coupés en filets & les jaunes entiers ; faites bouillir un moment & ſervez.

Œufs à la crême.

Mettez dans le plat que vous devez ſervir un demi-ſetier de crême, faites bouillir & réduire à moitié, mettez-y huit œufs, ſel, gros poivre, faites-les cuire, paſſez la pelle rouge par deſſus. Servez à demi-mollet.

Œufs au fromage.

Mettez dans une caſſerole un quarteron de fromage de Gruyere rapé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, perſil, ciboules hachés, un peu de muſcade, un demi-verre de vin blanc ; faites bouilli r à petit feu, en le remuant juſqu'à ce que le fromage ſoit fondu ; enſuite vous y mettrez ſix œufs pour les brouiller & cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain ſur les bords du plat.

Œufs frits.

Faites trois omelettes fort minces de trois œufs chacune, aſſaiſonnez de perſil, ciboule, ſel, gros poivre, à meſure que vous les faites, vous les étendez ſur un couvercle de caſſerole & les roulez bien ſerrées, coupez chaque omelette en deux pour en faire ſix morceaux des trois ; enſuite vous les trempez dans un œuf battu & les pannez de mie de pain ; faites-les frire de belle couleur. Servez garni de perſil.

Œufs au pains.

Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un poisson de crême, sel, poivre, un peu de muscade, quand le pain a bu toute la crême, cassez-y dix œufs, & les battez ensemble pour en faire une omelette.

Œufs au gratin, au Parmesan.

Mettez dans le fond du plat que vous devez servir, gros comme la moitié d'un œuf de la mie de pain avec un peu de fromage de Parmesan rapé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade & de gros poivre, mêlez le tout ensemble & l'étendez dans le fond du plat, faites-les attacher sur un petit feu, & ensuite vous y casserez dix œufs; poudrez tout le dessus des œufs avec du Parmesan rapé, faites cuire & passer la pelle rouge dessus. Servez que les jaunes soient à demi-mollet.

Œufs à la bourgeoise.

Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez servir, mettez-y par tout des tranches de mie de pain coupées très-minces, & aussi de petites tranches de fromage de Gruyere, ensuite huit ou dix œufs, assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre, faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Œufs grillés.

Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupés en huit petit carrés égaux, mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites caisses, beurrez-les en dedans & en dehors, prenez un bon morceau de beurre que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, & le mettez ensuite dans le fond de vos caisses, cassez un œuf dans chaque caisse, assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin & de gros poivre, faites-les cuire à petit feu sur le gril, passez la pelle rouge par dessus. Servez les que les jaunes soient à demi-mollet avec les caisses.

Œufs à l'ail.

Ayez dix gousses d'ail, cuites un demi-quart d'heure dans de l'eau, pilez-les avec deux anchois, une bonne pincée de capres, ensuite vous les délayerez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel, gros poivre, mettez cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir, & des œufs durs dessus arrangés proprement.

Œufs à la jardiniere.

Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros oignons coupés en filets avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs que vous battez ensemble, mettez le tout dans le plat que vous devez servir pour le mettre cuire sur un petit feu couvert d'un couvercle de tourtiere.

Œufs en surtout.

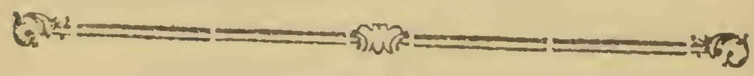
Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-setier de lait, sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liée, & vous y mettrez sept œufs durs coupés en quatre, faites-leur faire un bouillon & les dressez sur le plat que vous mettrez dessus pour que l'on ne voie point le ragoût d'œufs qui est dessous, frottez le dessus de l'omelette avec du beurre chaud, pannez-la de mie de pain, & l'arrosez encore de beurre, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere.

Œufs à l'eau.

Prenez une casserole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleurs d'orange, de l'écorce de citron verd, faites bouillir à petit feu pendant un quart d'heure, mettez-la ensuite refroidir & cassez dans une autre casserole sept jaunes d'œufs, ils

ſont ſuffiſants ſi votre plat d'entremets eſt petit, s'il eſt grand vous en mettez davantage, vous délayerez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir, paſſez enſuite au tamis, & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez ſervir ; pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblants, ſans avoir de l'eau dans le fond, cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

En maigre toutes ſortes d'œufs, dans le beſoin, ſe peuvent ſervir indifféremment pour hors-d'œuvre ou entremets.



CHAPITRE XIII.

Du beurre, fromage, laitage & épiceries.

VEnons préſentement au beurre, fromage, laitage & épiceries, leur utilité & qualité.

Les épiceries néceſſaires à la cuiſine, & celles dont on fait uſage ſont,

Le ſel & ſalpêtre.
La muſcade.
Le clou de girofle.
Le poivre fin & poivre concaſſé.
La fleur de muſcade.
Maſſis.
Le citron.
Gingembre.
Cannelle.
Coriandre.
Le genievre.
Le ſafran.
La moutarde.
Les piſtaches.
Les amandes douces & ameres.
Le raiſin de Corinthe.
Le verjus.
Le vinaigre rouge & blanc.
L'huile fine & commune.
L'orange aigre.

Du beurre.

Comme la bonne qualité du beurre eſt très-eſſentielle pour tout ce que l'on accommode en cuiſine, & que les meilleurs mets ne valent rien, quand le beurre ſe fait ſentir, il eſt néceſſaire qu'une cuiſiniere s'attache à le

bien connoître, & mettre le prix qu'il fait pour l'avoir bon.

Le meilleur eſt celui qui eſt jaune naturellement, le blanc n'eſt pas, à beaucoup près, d'un goût ſi agréable, il y a des beurres d'un jaune falſifié qui ſe fait avec le ſuc d'une plante appellée barbote, ce jaune eſt plus foncé que celui qui eſt naturel au beurre, & ſe diſtingue aiſément, quand on veut s'y appliquer.

Pour cet effet il faut le porter au nez, & ſentir s'il n'a point un goût de rance; *les beurres de mai & de ſeptembre* ſont les plus eſtimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ce temps-là, & donnent à leur lait un très-bon goût.

C'eſt dans ces deux ſaiſons que les perſonnes prévoyantes & ménageres doivent faire leurs proviſions, ſoit pour en fondre ou pour le ſaler.

Voici la façon de le faire fondre, ſur trente livres de beurre que vous mettez dans un chauderon bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures ſans l'écumer, juſqu'à ce qu'il ſoit clair fin, vous le retirez après du feu pour le laiſſer repoſer une heure, vous l'écumez enſuite & le verſez doucement dans des pots de grais.

Paſſez le fond du berre au travers d'un tamis.

Quand vos pots ſont pleins, portez-les à la cave, étant froids, couvrez-les de papier & d'une ardoiſe.

Ce beurre ſe garde long-temps ſans ſe gâter.

La façon du beurre ſalé eſt auſſi bonne quand il eſt bien façonné; après l'avoir lavé pluſieurs fois pour lui faire ſortir ſon lait, prenez-en deux livres à la fois que vous mettez ſur une table bien nette, étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaiſſeur d'un doigt, répandez du ſel deſſus en raiſonnable quantité, pliez le beurre en trois ou quatre, & le repétriſſez de cette façon juſqu'à ce que le beurre ſoit bien mêlé avec le ſel.

Vous continuerez de cette façon, deux livres par deux livres juſqu'à définition, vous le mettrez à meſure dans

des pots de grais bien propres, & le presserez bien avec la main pour qu'il ne reste point de viande.

Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau que vous mettrez sur la superficie des pots, portez-les à la cave pour les conserver, & les couvrez de la même façon que ceux de beurre fondu.

Du fromage.

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages, cela regarde la fermiere; je m'expliquerai seulement sur les différentes façons qu'on les peut servir sur les tables, & l'usage que l'on en peut faire en cuisine.

Nous avons les fromages de chevrettes qui sont faits avec lait de chevres mêlé d'un tiers de lait de vache; quand ils sont affinés, ils sont très-bon.

Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance, est celui de Brie; il y en a d'excellents.

Nous avons ceux de Bretagne & de Languedoc, *le fromage d'Hollande* (celui qui est persillé est le meilleur) *le fromage de Gruyere* doit être choisi avec de grands yeux & bien gras, *le fromage de Parmesan*, *le fromage de Roquefort* le plus estimé de tous, & par conséquent le plus cher.

Nous avons aussi les fromages mous nouvellement faits, ils servent au gros sel.

Les petits fromages à la crême qui se mangent avec de la crême & du sucre; toutes ces sortes de fromages se servent sur la table au dessert, il n'y a que le *Parmesan & le Brie* dont on se serve en cuisine.

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en servez pour faire des ramequins.

Pour cet effet vous en mettez un bon morceau que vous écrasez dans une casserole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron, un demi-setier d'eau froide ou chaude, très-peu de sel, un anchois haché, faites bouillir le tout ensemble, & mettez autant de farine que la sauce en peut boire, faites-la dessécher sur le feu jusqu'à ce que votre pâte soit bien épaisse, mettez-

la ensuite dans une autre casserole pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide : il faut que cette pâte se soutienne sans couler.

Vous dressez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon sur un plafond, & les faire cuire au four.

Pour être bien faits, il faut que vos ramequins soient légers & d'une belle couleur.

Le Parmesan sert à faire des entrées en gras & en maigre.

Pour vous en servir vous le rapez, *la viande* ou *poisson* que vous destinez pour servir avec, doit être cuite à la braise ou en ragoût, la sauce & la viande doivent avoir moins de sel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmesan les salera encore.

Vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du plat un peu de la sauce destinée à la viande, du Parmesen dessus, vous dressez ensuite la viande dessus, & mettez par dessus la viande le restant de la sauce que vous couvrez par tout de Parmesan, & mettez ensuite le tout dans le four ou sous un couvercle de tourtiere pour lui faire prendre couleur, & servez ensuite à courte sauce, les bords du plat bien essuyés.

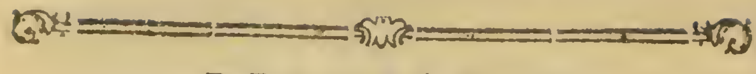
Vous pouvez aussi mettre de cette façon des choux-fleurs & cardons d'Espagne, que vous servez pour entremets.

Du laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il est susceptible de mauvais goût, & la moindre mal-propreté peut le faire tourner ; l'on a vu par les différents apprêts qui sont écrits dans ce Livre, son utilité, sans qu'il soit besoin d'en parler davantage.

Il me reste à parler sur ce sujet des différentes crêmes qui seront très-utiles pour servir en entremets.





DES CRÊMES.

Crême Italienne.

METtez dans une casserole trois demi-setiers de lait & le faites bouillir, ensuite vous y mettrez un peu d'écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, un peu plus de demi-quarteron de sucre, deux grains de sel, faites bouillir & réduire à moitié ; mettez un peu refroidir, ayez dans une casserole une pincée de farine délayée avec six jaunes d'œufs, mettez-y votre crême peu à peu en la remuant à mesure, passez-la au tamis, & la dressez dans le plat que vous devez servir; faites-la prendre au bain-marie ; avant que de la servir vous passez la pelle rouge par dessus pour la colorer.

Crême au café.

Mettez trois demi-setiers d'eau dans une cafetiere ; quand elle bouillira vous y mettrez deux onces de café, remuez-le avec une cuiller & le remettez au feu pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois, laissez-le reposer pour le tirer au clair, & le mettez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait & un morceau de sucre, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat, délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & ensuite la crême, passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir, couvrez d'un couvercle de casserole avec un peu de feu dessus, faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise. Servez chaudement.

Crême au chocolat.

Rapez deux tablettes de chocolat & les mettez dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-setier de crême ; faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers ; quand elle

ſera à demi-froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs, paſſez-la au tamis, & la faites prendre au bain-marie, comme la précédente.

Crême frite.

Mettez dans une caſſerole de la farine environ plein trois cuillers à bouche, délayez-la peu à peu avec ſix œufs blancs & jaunes, un peu d'écorce de citron rapée, de la fleur d'orange pralinée & hachée, une chopine de lait, un morceau de ſucre, une petite pincée de ſel, faites-la cuire ſur un petit feu pendant une demi-heure, en la tournant toujours; quand elle ſera bien épaiſſe, étendez-la de l'épaiſſeur d'un demi-doigt ſur un plat fariné, jettez de la farine deſſus; quand elle ſera froide, vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire dans une friture bien chaude, enſuite vous la glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Crême au caramel.

Mettez dans une caſſerole une chopine de lait, un demi-ſetier de crême, avec un petit morceau de cannelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron verd, faites bouillir un quart-d'heure, ôtez-la du feu, & mettez dans une poële d'office un quarteron de ſucre avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir ſur un fourneau juſqu'à ce qu'il ſoit au caramel, c'eſt-à-dire, de couleur de cannelle foncée, ôtez-le du feu & y mettez la crême; remettez ſur le feu juſqu'à ce que le ſucre ſoit délayé avec la crême, enſuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crême, paſſez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes.

Crême à la franchipane.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées de farine avec du citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée, hachée, une petite pincée de ſel, délayez avec cinq œufs blancs & jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de ſucre, faites cuire en la tournant toujours ſur le feu pendant une demi-heure; quand elle ſera froide, elle vous ſert pour faire une tourte de fran-

chipanc ou des tartelettes ; vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage, quand elle sera cuite vous la glacez avec du sucre. *Les tourtes à la moëlle* se font de la même façon, à cette différence que vous mettez de la moëlle de bœuf fondue & passez au tamis dans la crême avant que de la retirer du feu, laissez-la cuire un petit moment dans la crême.

Crême à la Magdeleine.

Delayez quatre œufs blancs & jaunes avec une pincée de farine, un peu de citron verd rapé, un très-petit morceau de cannelle pilée, quelques biscuits d'amandes ameres écrasées, une demi-cullerée d'eau de fleurs d'oranges, une chopine de crême, un demi-quarteron de sucre, gros comme un pois de sel, mettez votre plat sur un moyen feu, versez-y la crême, quand elle sera cuite, jettez-y un peu de sucre pour la glacer avec la pelle rouge.

Crême à la Duchesse.

Mettez dans une casserole une chopine de lait avec un demi-setier de crême, un petit morceau de cannelle, une écorce de citron verd, un demi-quarteron de sucre, faites bouillir une demi-heure, & diminuer d'un tiers, passez-la au tamis & la délayez ensuite avec six jaunes d'œufs & une pincée de farine, mettez-y quelques biscuits d'amandes ameres, une demi-tablette de chocolat, un peu de fleur d'orange pralinée, le tout haché très-fin ; faites-la cuire au bain-marie comme celle au café.

Crême de riz pour les convalescents.

Ayez un quarteron de riz épluché & lavé dans trois ou quatre eaux tiédes ; mettez-le cuire avec un bon bouillon gras ; lorsqu'il est cuit & épais, écrasez-le avec une cuiller & le mettez ensuite dans une étamine pour le passer, en le bourrant fort avec une cuiller de bois, mettez-y de temps en temps un peu de bouillon chaud pour aider à le passer. Servez-la de l'épaisseur d'une crême double.

Crême de thé, d'estragon, de céleri, de persil.

Mettez dans une casserole un demi-setier de crême & une chopine de bon lait, près d'un quarteron de sucre, faites bouillir & diminuer d'un tiers; ensuite si c'est une crême de thé, vous y mettez ce qu'il faut de thé pour en faire cinq tasses; laissez-le bouillir un moment & passez au tamis; si vous voulez faire une crême d'estragon, vous prendrez deux branches d'estragon que vous ferez bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau, & le mettez ensuite bouillir dans la crême; il ne faut le laisser que le temps qu'il faut pour donner le goût, & le retirer promptement, de crainte que le goût ne domine; vous ferez la même chose pour celle de céleri & de persil; la crême étant passée au tamis vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & la faites cuire au bain-marie comme celle de café, si vous voulez les servir froides, n'y mettez point d'œufs ni farine, après qu'elles sont passées au tamis & que la crême est tiede, délayez-y de la présure ou des peaux de gigiers de volailles hachées, passez ensuite au tamis & la mettez dans le plat que vous devez servir, que vous mettez sur un peu de cendres chaudes, couvrez avec un couvercle où vous mettez aussi un peu de cendres chaudes, laissez jusqu'à ce que la crême soit prise, & la mettez au froid jusqu'à ce que vous serviez.

Crême en neige.

Faites bouillir une chopine de lait & une chopine de crême avec un quarteron de sucre & réduire à moitié, quand elle sera tiede, faites-la prendre avec de la présure ou gigier, comme les précédentes; quand elle sera froide, vous prendrez une chopine de crême double que vous fouetterez avec un fouet; à mesure qu'elle mousse, enlevez la mousse avec une écumoire pour la mettre sur un tamis & un plat dessous; continuez à fouetter la crême jusqu'à ce que vous en ayez assez pour couvrir en dôme la crême veloutée. Servez tout de suite.

Crême brûlée.

Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine, que vous délayez peu à peu avec quatre œufs blancs & jaunes, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, & une pincée de citron verd haché très-fin, mouillez avec un demi-setier de crême & un demi-setier de lait, mettez-y gros comme un pois de sel, & deux onces de sucre; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure, en tournant toujours, ensuite vous mettez un morceau de sucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez servir, faites-les bouillir sur un bon fourneau jusqu'à ce quil soit d'une belle couleur cannelle, & y versez promptement la crême; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le sucre qui est sur le bord du plat en l'amenant sur la crême, & cela se doit faire promptement.

Crême blanche au naturel.

Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de sucre que vous faites bouillir ensemble & réduire à un tiers, & le mettez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir le doigt sans vous brûler. Vous prenez ensuite un peu de présure que vous délayez avec de l'eau dans une cuiller à bouche, mêlez-la bien dans la crême, & passez ensuite le tout dans un tamis.

Vous prenez le plat que vous devez servir & le mettez sur de la cendre chaude, versez ensuite votre crême dedans & la couvrez d'un couvercle où vous mettez aussi de la cendre chaude, & le laissez jusqu'à ce que la crême soit prise, que vous porterez au frais pour la servir froide.

Crême glacée.

Prenez une casserole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleurs d'orange pralinée & pilée, un morceau du sucre, délayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, & délayerez les jaunes avec une chopine de crême, un demi-setier de lait.

Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure.

Quand elle est épaisse vous la retirez du feu, & fouettez les blancs avec un fouet.

Quand ils sont bien montés, vous les mêlez dans la crême & mettez cette crême dans le plat que vous devez servir, vous mettrez pardessus du sucre, afin que la crême en soit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne soit pas trop chaud, ou sous un couvercle de tourtiere; quand elle est bien montée & glacée, servez.

Crême à la moëlle.

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron verd, haché très-fin, un peu d'eau de fleurs d'orange & trois demi setiers de crême, un morceau de sucre.

Vous prenez ensuite un quarteron de moëlle que vous faites fondre sur le feu & la passez dans un tamis, & mettez cette moëlle dans la crême.

Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure, retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine; mettez-les bien dans la crême, & la dressez dans le plat que vous devez servir.

Faites-la cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere comme la précédente; quand elle est cuite vous prenez un doroir ou quelque plume bien propre que vous trempez dans de bon beurre chaud, & le passez légérement sur la crême, mettez tout de suite de la nompareille, ce sont de petites dragées de toutes couleurs, & servez.

Crême gratinée.

Prenez six œufs, deux entiers, & quatre jaunes que vous délayerez avec une petite poignée de farine, une chopine de crême, trois macarons écrasés, un peu de citron verd haché, un morceau de sucre.

Mettez le plat que vous devez servir sur un fourneau à feu doux, mettez cette crême dans le plat après l'avoir

bien remuée, faites cuire cette crême pendant une heure, & passez la pelle rouge par dessus pour lui donner couleur.

Si vous poussez cette crême à trop grand feu, le gratin en sera brûlé & de mauvais goût.

Crême au petit pain.

Prenez trois petits pains à café, ôtez la croûte de dessous pour pouvoir ôter la mie sans endommager la croûte de dessus, faites tremper les croûtes de dessus & de dessous avec du lait & du sucre.

Prenez ensuite une casserole où vous mettez deux petites cuillerées de farine que vous délayerez avec sept jaunes d'œufs, & mettez les blancs à part dans une terrine, mettez avec les jaunes trois macarons écrasés, du citron verd haché, un morceau de sucre, une chopine de crême, faites cuire le tout sur le feu un quart d'heure & le retirez.

Nous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égoutter.

Prenez le plat que vous devez servir, mettez cette crême dans le fond, le dessous des pains dessus, prenez le dessus des pains : à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez-y de la crême, & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers, couvrez-les par dessus de la même crême, unissez les par dessus, pour que chaque pain conserve sa figure.

Faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure.

Vous prenez ensuite les blancs d'œufs que vous fouetterez en neige, & mettez dedans du sucre fin.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs en leur conservant toujours leur figure, mettez par dessus du sucre fin, & les remettez au four jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur jaune, & servez.

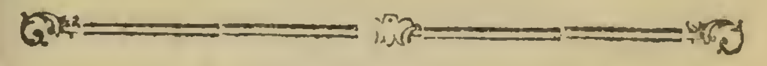
Crême légere.

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de lait avec du sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange, faites bouillir le tout ensemble & réduire à

moitié, retirez-la du feu pour la mettre refroidir; vous délayez dans une casserole plein un cuiller à café de farine avec six jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, mettez ensuite votre crême avec les jaunes d'œufs, en délayant petit à petit, passez ensuite votre crême dans un tamis & la faites cuire au bain-marie, quand elle est cuite & prise comme il faut, ôtez-la du bain-marie, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part, jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mettez-y du sucre fin, couvrez votre crême avec les blancs d'œufs en façon de dôme, mettez du sucre fin par-dessus, faites cuire dessous un couvercle de tourtiere, que la chaleur en soit douce, servez d'une belle couleur.

Crême bachique.

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de vin blanc avec deux écorces de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de sucre, faites bouillir à petit feu pendant un bon quart d'heure; délayez dans une autre casserole une demi-cuillerée à café de farine avec six jaunes d'œufs, mettez-y petit à petit le vin que vous avez fait bouillir, lorsqu'il sera à demi froid, passez le tout au tamis, & faites cuire votre crême au bain-marie; quand elle sera prise, vous l'ôterez pour la mettre au frais, jusqu'à ce que vous la servirez.



DES BEIGNETS.

Beignets de crême.

PRenez une poignée de farine que vous délayerez avec trois œufs entiers & six jaunes, quatre macarons écrasés, de la fleur d'orange pralinée & grillée, un peu de citron confit haché, un demi-setier de crême & un demi-setier de lait, un bon morceau de sucre.

Faites cuire le tout sur le feu un quart d'heure, que votre crême devienne bien épaisse, & la mettez refroi-

dir ſur un plat fariné, & mettez encore deſſus de la farine après l'avoir étendue de l'épaiſſeur d'un pouce.

Quand elle eſt froide vous la coupez par petits morceaux pour les arondir dans vos mains avec de la farine, faites-les frire à friture chaude & ſaupoudrez de ſucre fin pardeſſus en les ſervant.

Beignets ſouflés ou pets & petits choux.

Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verds rappés, de l'eau de fleurs d'orange une pleine cuiller à caffé, un quarteron de ſucre, un peu de ſel, un grand demi-ſetier d'eau, faites bouillir le tout enſemble un moment, & mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée & bien épaiſſe, remuez la bien ſur le feu avec une cuiller de bois juſqu'à ce qu'elle s'attache à la caſſerole, pour lors vous la mettrez promptement dans une autre caſſerole & y délayerez deux œufs à la fois, en remuant bien avec votre cuiller de bois, vous continuerez à mettre deux œufs à la fois juſqu'à ce que votre pâte devienne molle ſans être claire, vous la mettez enſuite ſur un plat & l'étendez avec un couteau de l'épaiſſeur d'un doigt, vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne ſoit pas trop chaude, trempez le manche d'une cuiller à ragoût dans la friture, & prenez de la pâte avec ce manche, de la groſſeur d'une noix, faites-la tomber dans la poële en cognant ſur le bord, faites-les frire à petit feu en les remuant ſans ceſſe, quand ils ſont bien montés & de belle couleur, ſervez-les chaudement après les avoir poudrés de ſucre fin. Si vos beignets ſont bien faits, ils doivent être légers & creux en dedans. Vous pouvez encore les dreſſer autrement; pour les frire, faites de petits tas de pâte de la groſſeur d'une noix, proche les uns des autres ſur une feuille de papier blanc, renverſez-les dans la friture plus que moitié chaude; quand vos beignets ſeront détachés, vous ôtez le papier & ferez frire de même : *c'eſt avec cette même* pâte que l'on fait de petits choux, il n'y a point d'autre changement que de mêttre plus de beurre dans la pâte, & de les faire cuire au four.

Beignets de brioche.

Prenez de petites brioches de deux liards, que vous couperez par la moitié ; ôtez-en la mie & mettez à la place une crême cuite ou des confitures, recollez ensemble les deux moitiés de façon qu'elles paroissent entieres, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel, & délayez avec du vin blanc, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & à la pelle rouge.

Beignets de pomme & de pêche.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau & les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange ; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, & ensuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & la pelle rouge ; les beignets de pêche se font de la même façon.

Vous faites aussi des beignets de pomme en pâte, pour lors vous creusez votre pomme par le milieu sans la rompre pour en ôter le pepin, vous les pelez & coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu, faites-les mariner comme les précédentes, trempez les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche, faites-les frire & servez glacés avec du sucre.

Beignets d'orange.

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal : ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite piece, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, & les mettez cuire avec un peu de sucre, faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel ; délayez cette pâte, qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse ; qu'elle file en la versant avec la cuiller, trempez vos

quartiers d'orange dedans pour les faire cuire dans une friture jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur, servez glacées de sucre fin, & la pelle rouge.

Beignets de blanc-mangé.

Mettez dans une casserolle un quarteron de farine de riz que vous délayez avec deux œufs & une chopine de lait, deux onces de sucre; faites cuire sur le feu comme une boulie, en tournant toujours pendant deux heures, quand elle sera bien épaisse, ôtez-la du feu, & vous y mettrez une pincée de citron verd rapé, & de la fleur d'orange pralinée, hachée, un peu de sel, le tout étant mêlé, vous étendez la crême sur un plat fariné, jettez de la farine de dessus : quand elle sera froide vous la couperez par petits morceaux pour les rouler dans vos mains, de grosseur d'une moyenne balle, faites-les frire dans une friture bien chaude, lorsqu'ils sont noirs vous les retirez promptement pour les rouler dans du sucre fin.

Beignets de Pain à chanter.

Ayez deux douzaines de grands pain à chanter, prenez-en un où vous mettez dessus un peu de crême de franchipanne, ou des confitures, mouillez le bord avec de l'eau, & appliquez dessus un autre pain à chanter, pincez-les tout autour pour les coller ensemble, lorsqu'ils seront tous faits, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel, faites-les frire & glacer avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de feuilles de vigne.

Faites tremper pendant une heure des feuilles de vigne avec un peu d'eau-de-vie, ensuite vous les égouttez, & mettez dedans un peu de crême de franchipane que vous envelopperez bien avec les feuilles, ensuite vous les tremperez dans une pâte comme les beignets précédents & les finissez de même.

Beignets mignons.

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées de

farine que vous délayez avec quatre œufs blancs & jaunes, un peu de ſel, deux onces de ſucre, un citron verd rapé, une demie cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un demi-ſetier de lait & demi-ſetier de crême, faites cuire à petit feu en tournant toujours; quand elle ſera cuite & bien épaiſſe, étendez-la ſur un plat fariné, poudrez le deſſus avec de la farine; quand elle ſera froide, coupez-la par morceaux avec un coupe-pâte à petits pâtés, trempez chaque morceau dans une pâte de cette façon: mettez dans une caſſerole deux cuillerées de farine, une cuillerée d'eau-de-vie, une pincée de ſel, délayez avec deux œufs; faites frire & ſervez glacée de ſucre & la pelle rouge.

Beignets de pâte.

Mettez ſur une table un demi litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de ſel, environ un demi-verre d'eau, pétriſſez la pâte, enſuite vous l'abattez fort mince & la coupez avec un coupe-pâte à petits patés; mettez ſur chaque morceau un peu de crême de franchipane, couvrez avec le deſſus comme le deſſous, mouillez les bords & les collez enſemble en les pinçant tout autour, faites frire d'une couleur dorée, glacez le deſſus avec du ſucre & la pelle rouge.

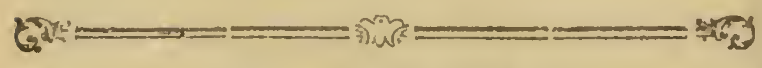
Beignets de pain.

Faites boullir un demi-ſetier de lait & réduire à moitié avec un peu de ſucre, une pincée de ſel, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, une pincée de citron verd haché, ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu & beaucoup plus épaiſſes, mettez-les dans le lait pour les faire tremper un moment, quand elles ſeront toutes imbibées, mettez-les égoutter & fariner, faites-les frire, glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Beignets à la crême.

Mettez dans une caſſerole un demi ſetier de crême, un demi-ſetier de lait, un peu de ſel, une pincée de citron verd haché très-fin; faites bouillir & réduire à moitié; enſuite vous y mettrez trois grandes cuillerées de farine

que vous délayez ſur le feu avec de la crême, & la tournerez juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, ôtez-la du feu pour la mettre ſur la table, abattez-la avec le rouleau juſqu'à ce qu'elle ſoit mince comme un petit écu, coupez-la en loſange ; faites-la frire & glacer avec du ſucre & la pelle rouge.



DES ROTIES.

Rôties au jambon.

ELles ſe ſont en coupant ſix ou ſept tranches de pain de la largeur de deux bons doigts, vous les paſſez dans du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur que vous faites deſſaler une heure dans de l'eau, s'il n'eſt pas nouveau ; enſuite vous les mettez dans une caſſerole ſur un petit feu pendant une heure ; quand il eſt cuit vous l'ôtez de la caſſerole, & mettez dans la même caſſerole une pincée de farine, pour faire un petit roux, & le mouillez avec du bouillon ſans ſel, & un bon filet de vinaigre, faites bouillir un bon quart d'heure ; après l'avoir dégraiſſé, vous paſſez cette ſauce au tamis ; dreſſez le jambon ſur les rôties de pain & la ſauce par deſſus, avec quelques grains de gros poivre.

Rôties au lard.

Coupez des tranches de pain de la largeur de deux doigts & d'égale grandeur, mettez deſſus ſuffiſamment de petit lard coupé en petits dès & manié avec un œuf cru, perſil, ciboule, une échalote, le tout haché, de gros poivre, faites-les frire à petit feu. Servez avec une ſauce claire & un filet de vinaigre.

Autres rôties au lard.

Il faut avoir un pain mollet d'une livre, long & raſſis, coupez-en les deux bouts & lardez tout le milieu avec de petit lard coupé en lardons, enſuite vous avez un couteau qui coupe bien, coupez votre pain en tranches de l'épaiſſeur de deux écus, trempez ces rôties dans de

de l'œuf battu & les mettez à mesure dans une friture qui ne soit pas trop chaude, faites-les frire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur bien dorée, & les servez avec une sauce claire, un filet de vinaigre, & un peu de gros poivre.

Rôties aux anchois.

Elles se font avec des mies de pain passées au beurre, vous arrangez dessus une demi-douzaine d'anchois bien lavés & coupés en filets minces dans leur longueur, assaisonnez les rôties avec de l'huile, du vinaigre & de gros poivre.

Rôties de rognons de veau.

Elles se font en coupant des mies de pain de même grandeur que les précédentes, & mettez dessus une farce d'un rognon de veau cuit à la broche, que vous hachez avec autant de sa graisse, persil, ciboule, une échalote hachée, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs & les blancs fouettés, mettez cette farce sur les rôties, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites-les cuire sur une tourtiere avec un peu de feu dessus & dessous. Servez-les avec une petite sauce claire un peu relevée.

Rôties aux épinards.

Elles se font avec un ragoût d'épinard fini, de bon goût & bien épais, vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs crus, arrangez les épinards sur des mies de pain coupées comme les précédentes, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez le dessus de mies de pain & les faites frire. Servez sans sauce.

Rôties aux haricots verds.

Elles se font de la même façon que celles aux épinards.

Rôties aux concombres.

Faites un ragoût de concombres comme il est marqué à la page 232; quand il est fini, bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs, dressez-le sur des mies de pain, & les finissez comme les rôties aux épinards.

Rôties de toutes sortes de viandes.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été desservie de la table, coupez-la en petits dés, pour en faire un ragoût bien lié; quand il est froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs cruds, dressez votre viande sur des mies de pain, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez de mie de pain, faites frire de belle couleur. Servez avec une sauce claire.

Rôties à la minime.

Coupez des morceaux de pain de la largeur de deux doigts & un peu plus longs, de l'épaisseur de deux écus; mettez-les dans une casserole avec de l'huile pour les passer sur un petit feu, en les tournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur, vous les dressez dans le plat, arrangez dessus des filets d'anchois, vous mettez dans l'huile qui vous a servi à passer les rôties, de l'échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, une demi-feuille de laurier, thym, basilic en poudre, de gros poivre, un peu de vinaigre, faites bouillir un instant, & dressez sur les rôties, servez froid.

Usages des épiceries.

Revenons présentement à ce qui regarde l'épicerie, pour l'assaisonnement des ragoûts.

Pour le sel, tout le monde sait qu'il est indispensable.

Le Poivre l'est un peu moins.

Le salpêtre sert à faire des glaces : on le mêle avec deux tiers de glaces pour faire glacer les crêmes & liqueurs que l'on juge à propos.

La muscade.	Poivre fin.
Clous de girofle.	Fleurs de muscade.
Macifi.	Cannelle.
Gingembre.	Coriandre.

Toutes ces épices servent à assaisonner les ragoûts, comme il est marqué dans les endroits où il est besoin.

L'on en fait aussi des épices mêlées, en mettant de chacun la dose qui lui est convenable.

Sans se donner cette peine, l'on en trouve de toutes faites chez les épiciers, & à juste prix.

Ces épices mêlées sont excellentes pour toutes sortes de pâtes & entremets de viande froide.

Le genievre n'est bon que pour les viandes que l'on veut mettre au sel.

Comme piece de bœuf & petit salé, jambon pour fumer, il en faut très-peu.

Le safran n'est plus en usage en cuisine, l'on s'en sert encore pour le pain bénit de campagne.

La moutarde se sert à côté du bœuf à dîné, & à faire des sauces robert & rémolade.

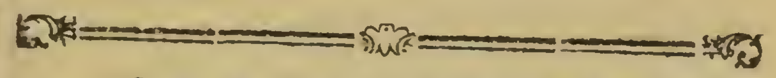
Les pistaches servent pour des crêmes, pour des galentines, & à faire quelque ragoût particulier.

Les amandes douces & ameres servent à faire des biscuits d'amandes, des macarons, des abaisses de massepain, & entrent dans plusieurs sortes de crêmes.

Elles servent aussi à faire de l'orgeat, comme il sera expliqué ci-après dans le traité d'office.

Le vinaigre rouge & blanc, citron & orange aigre servent à relever le goût des sauces, comme il est expliqué dans chaque article où il en est besoin.

La bonne huile d'olive sert pour toutes sortes de salades, & dans une infinité de ragoûts qui sont à l'huile.



CHAPITRE XIV.

De la pâtisserie.

JE n'entrerai point ici dans le détail général de toute la pâtisserie, il suffit qu'une cuisiniere puisse servir une table bourgeoise, & qu'elle sache faire des tourtes de plusieurs façons pour entrées & pour entremets en gras & en maigre, & en pâtisseries froides.

Pour des entremets de milieu qui servent plusieurs fois, l'essentiel est de se bien attacher à faire la pâte de la façon qu'elle sera expliquée ; & pour la cuisson des viandes qu'elle mettra en pâte, de savoir combien il

leur faudra de temps pour être cuites à la braise, & de ne la laisser jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

Autre article très-essentiel pour les personnes qui font de la pâtisserie, c'est de savoir gouverner & connoître le four dont on se sert.

Pour cet effet, si ce sont des pieces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four long-temps, vous ne risquez rien de le faire chauffer plus qu'il ne faut, pourvu que vous le laissiez abattre de sa chaleur, c'est-à-dire, après que le four est nettoyé, fermez-en la porte, & soyez une demi-heure avant que de rien enfourner; par ce moyen vous ne risquerez point de brûler votre pâtisserie.

Pour les pieces qui ne sont point longues à cuire, vous aurez soin que le four ne soit pas si chaud, principalement pour la pâtisserie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, & n'auroit pas le temps de monter.

De la pâte brisée pour les tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel, vous vous réglerez sur cette dose pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine sur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petits morceaux, mettez-y de l'eau avec prudence, parce que si vous en mettiez trop, votre pâte seroit trop claire, & n'auroit point de soutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bu toute l'eau, vous pétrissez ensuite à force de bras, votre pâte ne sauroit être trop épaisse, pourvu qu'elle soit bien liée, & qu'il n'y ait point de grumelots dedans; vous aurez soin de faire cette pâte au moins deux heures avant que de vous en servir pour qu'elle ait le temps de revenir.

C'est avec cette pâte que vous ferez toutes sortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poissons.

Les tourtes que vous pouvez faire de différentes façons

en volaille, sont d'une poularde coupée en quatre, de petits pigeons entiers ou coupés en deux, quand ils sont gros, des ailerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos, que vous échauderez, & le ferez bouillir un instant dans l'eau, pour le retirer tout de suite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtiere pour y mettre un morceau de pâte dessus de l'épaisseur d'un écu, que vous aurez abattu avec un rouleau, mettez dessus cette pâte la viande que vous avez préparée, avec sel, poivre, & dans tous les vuides de bon beurre, couvrez la viande avec des bardes de lard, mettez dessus la viande une pareille abaisse que vous avez mise dessous, mouillez avec de l'eau & un doroir, les deux endroits qui doivent se toucher ensemble, & les pincez tout autour pour qu'ils se collent ensemble, faites ensuite un bord en tournant autour avec le pouce, prenez un œuf que vous battez, blanc & jaune ensemble, & avec le doroir ou plume, frottez-en tout le dessus de la tourte.

Faites-la cuire au four trois heures; *un quart d'heure* après qu'une tourte est au four, il faut la sortir pour faire un trou au milieu pour laisser sortir la fumée qui la feroit fuir, & la remettre tout de suite dans le four.

Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graisse qui est dans la tourte, & les bardes de lard, & avec une cuiller à bouche, vous enlevez ce qui est en dedans du bord qui n'est pas cuit.

Vous avez ensuite dans une casserole une bonne sauce toute prête & d'un bon goût que vous mettez dans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau & champignons, fini d'un bon goût que vous mettrez dedans, elle n'en sera que meilleure; recouvrez-la avec son dessus, & servez.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes.

Pour entrée, soit en gras ou en maigre, il n'y aura

que les viandes qui feront dedans, leur assaisonnement, le temps de leur cuisson, & les sauces différentes qui en feront le changement; pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même répétition.

Tourtes de côtelettes de mouton, à la Périgord.

Prenez un carré de mouton, que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque la côtelette, après avoir foncée de pâte la tourtiere, comme il est dit ci-devant, arrangez les côtelettes dessus, vous prenez autant de moyennes truffes, après les avoir pelées vous les mettrez entre les côtelettes, & assaisonnez par dessus avec du sel fin, & un peu d'épices mêlées, couvrez de bardes de lard; & sur les bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaisseur d'un écu, vous finirez ensuite la tourte, comme il est dit ci-devant.

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle sera cuite vous y mettrez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne, si vous ne l'avez pas, que ce soit de bon vin blanc.

Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, sans y mettre des truffes, *pour lors* il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes de tendons de veau se font dans le même goût, *la seule* différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendons, & les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils sont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

De toutes sortes de tourtes de gibier.

Le lapin, il faut le couper par membre, lui casser un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de lievre, ôtez-en tous les os & n'y mettez que la chair, les os vous serviront pour faire un civet pour les domestiques.

La bécasse, pour faire une tourte, vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre, vous hachez le dedans avec du lard, vous les mettez au fond de la tourte.

Les alouettes, il faut leur ôter les pattes, le cou,

& les vuider du dedans ; faites-en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce qui reste à faire pour toutes les tourtes, se trouve à toutes égal.

Vous les mettez dans la tourtiere avec un bouquet de fines herbes, sel, & fines épices, couvrez de bardes de lard & du beurre, mettez dessus votre abaisse de pâte pour la finir comme les autres.

Quand elles sont cuites & dégraissées, mettez dedans une bonne sauce faite aveç un bon coulis, en servant pressez dans la sauce le jus de deux oranges : *si vous avez* à la place de la sauce un bon ragoût, soit de ris de veau & champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure & plus estimée.

Vous y mettrez toujours en servant, le jus d'une orange, par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes sortes de farces.

Prenez de telle sorte de viande que vous jugerez à propos ; *comme* tranche de bœuf du plus tendre, rouelle de veau, gigot de mouton, ou gibier & volaille ; qu'il n'y ait point de petits os ni de filandres, que vous aurez soin d'ôter, si vous en trouvez, il ne faut que d'une viande à la fois, une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent, il faut la hacher avec des couteaux à hacher, & mettre avec autant de bonne graisse de bœuf, persil, ciboule & champignons, le tout haché très-fin, assaisonné de sel fin ; un peu d'épices mêlées.

Quand le tout est bien mêlé, vous y mettez deux œufs entiers, & mouillez avec un bon demi-setier de crême.

Quand cette farce est finie, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût ; foncez votre tourtiere d'une abaisse de pâte, mettez cette farce dessus, l'épaisseur d'un pouce, vous la couvrez ensuite de pâte, & finissez comme les autres.

Faites-la cuire deux heures : si c'étoit du bœuf ou du mouton, vous la laisserez plus long-temps.

Quand elle est cuite & bien dégraissée, passez votre couteau sur la farce pour la couper en petits carreaux, & mettez dessus un bon coulis clair, & servez.

Des tourtes maigres en poissons.

Prenez tel poisson que vous jugerez à propos, soit anguille, brochet, saumon, tanche, &c.

Après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, foncez une tourtiere avec la même pâte, comme il est dit aux autres, mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, & couvrez tout le poisson avec bon beurre, mettez après votre abaisse de pâte, finissez la tourte, comme il est expliqué pour les précédentes, *une heure & demie* suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson.

Quand elles sont cuites & dégraissées comme les autres, vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon.

Prenez une pincée de farine que vous faites roussir avec un peu de beurre ; quand le roux est fait, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiede, mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de sel, faites bouillir ce ragoût une demi-heure & le dégraissez ; vous avez des laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche, mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi-quart-d'heure.

Quand il est fini & d'un bon goût, vous le mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous servir de différents ragoûts maigres pour mettre dans ces sortes de tourtes, comme de *truffes*, *mousserons*, *morilles*, *pointes d'asperges*, suivant la saison où vous vous trouverez.

Timbales.

Pour faire toutes sortes de timbales, faites une pâte de cette façon, mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau,

un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de saindoux, deux jaunes d'œufs, un peu de sel; pétrissez cette pâte, qu'elle soit bien ferme, ensuite vous en prenez les deux tiers que vous abattez avec le rouleau, de l'épaisseur d'un petit écu, mettez cette pâte dans une petite casserole, étendez-la dans le fond & autour, pour qu'elle prenne bien la forme de la casserole, en prenant garde de la percer, mettez dessus tel ragoût de viande ou de poisson que vous voudrez, pourvu qu'il soit cuit, refroidi & courte sauce (vous pouvez même déguiser de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont déja été servis) après vous abattez aussi la pâte que vous avez mise à part de la même épaisseur, couvrez-en la viande, & mouillez les bords pour les coller ensemble, de la même façon que vous feriez pour une tourte, pincez tous les bords pour les coller ensemble, faites cuire au four ou à la braise, vous enterrez la casserole de cendres chaudes, & du feu sous un couvercle, quand la pâte de votre timbale sera cuite, vous la renverserez doucement sans-dessus-dessous, dans le plat que vous devez servir, faites un trou dans le milieu, de façon que vous puissiez remettre le morceau de pâte que vous aurez ôté pour qu'il n'y paroisse pas, mettez dans la timbale une sauce telle que vous jugerez à propos, suivant la viande que vous aurez mise dedans.

De la pâte brisée pour les pâtés froids.

Les cuisinieres qui auront l'adresse de faire un pâté dressé de la hauteur de quatre pouces, n'auront qu'à se servir de la même pâte des tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans, la cuisson & les sauces en sont de même; la satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir avec les mêmes mets diversifier le coup-d'œil d'une table, & se faire honneur de leur savoir faire.

Voici la façon de faire la pâte brisée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant ce que vous aurez besoin; *voici sur quoi* vous vous réglerez.

Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de

beurre, un demi-quarteron de sel, mettez cette farine sur la table, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin & beurre; vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante que vous mettez sur le beurre, & le maniez avec les mains dans cette eau jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait fondu, vous mêlez ensuite la farine & la pétrissez à tour de bras le plus promptement que vous pouvez, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvu qu'elle soit bien liée; vous laissez reposer cette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir, & dressez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

Façon de faire les pâtés de telle espece de viande que vous voudrez mettre en pâte.

Prenez rouelle de veau, gigot de mouton, perdrix, bécasses, filets de lievres, poulardes, chapons, n'importe; l'assaisonnement & la façon en sont tout de même, à peu de chose près.

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, si vous voulez y mettre de la rouelle de veau pour garnir, elle sera bien où elle se trouvera. *Les dindons* désossés garnis de veau, font encore d'excellents pâtés.

Les perdrix, *bécasses*, *chapons*, *poulardes*, après qu'elles sont vuidés, troussez-leur les pattes dans le corps, & leur cassez un peu les os avec le dos du couperet; faites-les revenir sur de la braise: après les avoir essuyés & épluchés, lardez les par-tout avec de gros lard manié dans le sel fin, fines épices mêlées, persil & ciboule hachés.

Vous faites la même chose pour le *veau* & *mouton*, à la réserve que vous ne les faites point revenir sur de la braise.

Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arrondissez avec les mains en la roulant sur la table, c'est ce que l'on appelle mouler la pâte; vous l'abattez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-

doigt, mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, & dessus la pâte votre viande bien serrée l'une contre l'autre, & l'assaisonnez de sel fin & fines épices, couvrez de bardes de lard, & beaucoup de beurre par dessus, mettez ensuite une abaisse de pâte pas aussi épaisse que celle de dessous, mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher pour qu'ils se collent tous ensemble, appuyez par tout les doigts pour les unir, vous reprenez après le doroir que vous trempez dans l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté, relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté, unissez-la proprement sans trop appuyer, crainte de percer la pâte.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou sur le milieu au dessus, de la largeur du pouce, faites une cheminée de pâte où vous mettrez une carte roulée, de crainte que le trou ne se referme en cuisant, vous dorez ensuite par tout le pâté avec un œuf battu, blanc & jaune; pour enjoliver le pâté, vous y mettrez des fleurs de lys faites avec de la même pâte, & le redorerez une seconde fois, un moment avant que de le mettre au four, vous mettrez par la cheminée du pâté, deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût sans sentir l'eau-de-vie, par le mêlange des goûts qui seront ensemble.

Faites-les cuire au four au moins quatre heures, vous en jugerez suivant sa grosseur.

Quand il sera cuit, vous le mettrez dans un endroit frais pour le faire refroidir, & boucherez sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez.

De la pâte appellée feuilletage.

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets) mettez ce litron de farine sur la table avec un peu de sel & d'eau, ce que la farine en peut boire, pétrissez un moment la farine avec l'eau, que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse, laissez-la reposer deux heures avant que de vous en servir, vous prenez ensuite presque autant de beurre que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau,

mettez le beurre dans le milieu, & donnez cinq tours en été & six en hiver : *ce que l'on appelle tour*, c'est d'abattre la pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, en jettant de temps en temps & légérement un peu de farine.

Quand chaque tour est fini, vous repliez la pâte en trois, & recommencez chaque tour jusqu'à définition.

Vous vous servez de cette pâte pour faire toutes sortes de tourtes pour entremets, pour faire *de petits patés*, & toutes sortes de *gâteaux feuilletés*.

Petits pâtés friands.

Vous faites d'abord de petits patés ordinaires qui se font avec du feuilletage ; vous prenez un peu de rouelle de veau, & autant de moëlle de bœuf que vous hachez bien ensemble, mettez-y persil, ciboule & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, sel, poivre, délayez cette farce avec un demi-setier de crême ; goûtez si elle est de bon goût, vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, pour y mettre de petites abaisses de pâte de l'épaisseur d'un écu, mettez de cette farce sur la pâte, & couvrez d'une abaisse de pâte, dorez-les & les faites cuire au four.

Pendant qu'ils cuisent, vous prenez du blanc de volaille cuite à la broche que vous hachez très-fin ; mettez dans une casserole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre, faites réduire le bouillon au quart, vous ôtez le bouquet, & mettez le blanc de volaille haché, & un peu de sel, faites chauffer sans bouillir & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu, & y mettez après un jus de citron.

Vos petits patés étant retirés du four, ôtez le dessus de chaque pour en ôter après la viande ; à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blancs de poulets, une cuillerée à chaque, remettez sur chaque petit paté son couvercle, & les servez plus chaudement que vous pouvez.

Gâteau d'amandes.

Mettez sur une table un litron de farine, faites un

trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs blancs & jaunes, une pincée de ſel, un quarteron de ſucre fin, ſix onces d'amandes douces pilées très-fin, pétriſſez le tout enſemble & en formez un gâteau à l'ordinaire, faites-le cuire & le glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Gâteau au lard.

Coupez trois quarterons de petit lard en petites tranches très-minces, mettez-le dans une caſſerole ſur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi-heure, enſuite vous mettrez un litron & demi de farine ſur la table; faites un trou dans le milieu, mettez-y le lard qui s'eſt fondu en faiſant cuire le petit lard, une demi-livre de beurre, peu de ſel, deux œufs, un grand verre d'eau, pétriſſez la pâte & la laiſſez repoſer une heure, mettez toutes vos tranches de petit lard dans la pâte un peu diſtantes l'une de l'autre; formez votre gâteau comme à l'ordinaire, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire une bonne heure dans le four ou deſſous un couvercle de tourtiere.

Gâteau en loſange.

Faites une pâte de feuilletage comme celle qui eſt expliquée, ci-devant, page 275, abattez la avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un demi-doigt, coupez-la en loſange de la largeur de deux doigts, dorez le deſſus des gâteaux avec de l'œuf battu; faites cuire un bon quart d'heure au four, enſuite vous les glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Gâteau de Savoie.

Mettez quatorze œufs dans une balance, & de l'autre côté autant peſant de ſucre fin, ôtez le ſucre & mettez à la place de la farine la peſanteur de ſept œufs, ôtez la farine pour la mettre à part, caſſez les œufs mettez les jaunes dans une terrine & les blancs dans une autre, mettez avec les jaunes le ſucre que vous avez peſé & un peu de citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée & hachée, battez le tout enſemble pendant une demi-

heure ensuite vous y mettez les blancs d'œufs bien fouettés & la farine que vous avez pesée, que vous mettez en douceur en remuant à mesure le biscuit avec le fouet, vous avez une casserolle de moyenne grandeur & profonde, ou une poupetoniere que vous frottez d'abord avec du beurre affiné, essuyez-la bien avec un torchon & y mettez du beurre affiné pour qu'il s'étende par-tout, mettez-y votre biscuit & le faites cuire au four d'une chaleur modérée pendant une bonne heure & demie; quand il sera cuit vous le renversez doucement sur un plat, s'il est d'une belle couleur dorée vous le servez dans son naturel, & s'il avoit trop de couleur, il faudroit le glacer avec une glace blanche qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf & le jus de la moitié d'un citron, battez le tout ensemble dans une assiette de faïence & une cuiller de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, & vous vous en servez pour couvrir tout le gâteau; ne servez que quand la glace sera seche.

Gâteau à la crême.

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-setier de crême double, une bonne pincée de sel, pétrissez légérement la pâte, laissez-la reposer une demi-heure, ensuite vous mettez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte, abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, ensuite vous en formerez un gâteau ou plusieurs petits, dorez-les avec de l'œuf battu, & faites cuire au four: vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

Gâteau à la royale.

Mettez dans une casserole une pincée de citron verd haché, deux onces de sucre, un peu de sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau; faites bouillir un moment & y mettez quatre ou cinq cuillerées de farine, faites dessécher sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, otez-la

du feu & y mettez un œuf à la fois en remuant fort avec la cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé dans la pâte; vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de cette façon jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide, ensuite vous y mettez un peu de fleurs d'orange pralinée, & deux biscuits d'amandes ameres, le tout bien fin, dressez les petit gâteau de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurré, dorez le dessus avec de l'œuf battu; faites cuire une demi-heure au four d'une châleur douce.

Gâteau de brioche.

Mettez un litron de farine sur une table & la pétrissez avec un peu d'eau chaude & un peu plus de demi-once de levure de biere; si vous n'en avez point vous y mettrez à la place un petit morceau de levure de pain; enveloppez cette pâte dans un linge & la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart d'heure l'été & une heure en hiver; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez faite en levain, une livre & demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin, pétrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la de farine & l'enveloppez d'une nappe, pour la laisser revenir neuf ou dix heures, coupez cette pâte suivant la grosseur de vos gâteaux de brioche que vous voulez faire, mouillez-les en les arrondissant avec les mains, applatissez un peu le dessus, dorez avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four, pour les petits une demi-heure, & les gros une heure & demie.

Gâteau à la viande.

La viande que vous employerez donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lievre, de lapin, de bœuf, &c. Ils se font tous de même, à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot, levez-en toute la chair après avoir ôté les peaux, hachez-la avec un peu de graisse de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dès, dix jaunes d'œufs,

sel fin, fines épices, un demi-verre d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalotes, persil, ciboule, le tout haché, mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, & votre farce de viande dessus après l'avoir bien mêlée avec tout son assaisonnement, faites-la cuire au four au moins trois heures, la cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole, ôtez-la ensuite pour la renverser sur un plat, laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau, ratissez-les légérement avec le couteau, & servez sur un plat garni d'une serviette.

Gâteau de ris.

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de riz bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, & ensuite de bon lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit & épais, laissez-le refroidir, faites une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre & le riz, pétrissez le tout ensemble & en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtiere, ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

Tartelettes.

Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant, page 275, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, & en coupez de petites abaisses avec un coupe-pâte, mettez-les sur des moules à petits pâtés, & sur la pâte une petite cuillerée de crême de franchipane, comme celle qui est marquée ci-devant, page 253, ou bien des confitures de celles que vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gelée; couvrez avec quelques bandes de pâte, & un bord autour de la même pâte, faites cuire une demi-heure au four, glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Darioles.

Mettez sur une table un peu plus de demi-litron de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, & un verre d'eau, pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, abattez cette pâte avec le rouleau

de l'épaiſſeur d'un demi-doigt, coupez-la en morceaux de la grandeur des moules à petits pâtés ; appuyez les doigts ſur chaque morceau & les relevez ſur les bords en les pinçant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt & de l'épaiſſeur d'une piece de vingt-quatre ſous, mettez-les au four d'une chaleur modérée ; un demi-quart d'heure après mettez-y un demi-ſetier de crême délayée avec deux œufs & deux cuillerées de farine, très-peu de ſel, une once de ſucre ; quand elles ſeront cuites, jettez du ſucre fin par deſſus.

Timbales de biſcuits.

Prenez ſix œufs & autant peſant de ſucre fin, & la peſanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire ſix timbales de la groſſeur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets ; pour les faire vous obſerverez la même façon que pour le gâteau de Savoie que vous trouverez ci-devant, page 277, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-heure pour la cuiſſon & le four un peu plus doux.

Croquantes.

Mettez ſur une table un demi-litron de farine avec un quarteron de ſucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de ſel, pétriſſez le tout enſemble pour en faire une pâte bien liée & ferme, abattez-la très mince, & en coupez de petites abaiſſes que vous mettez ſur des moules à petits pâtés, faites-les cuire un quart d'heure dans un four très-doux ; quand elles ſont froides vous y mettez légérement deſſus de la gelée de groſeille ou d'autres confitures ; cette même pâte ſert pour faire des croquantes découpées, à cette différence que vous y mettrez plus de blancs d'œufs & point d'eau.

Feuillantines.

Faites une pâte à feuilletage comme il eſt marqué ci-devant, page 275 ; abattez-en une abaiſſe de la grandeur d'une tourte & de l'épaiſſeur d'un petit écu, mettez-la ſur une tourtiere & de la crême de franchipane

deſſus, couvrez-la d'une autre abaiſſe découpée & à jour, collez-les enſemble en appuyant ſur les bords, dorez-les avec de l'œuf battu, faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites, un peu plus grandes que des tartelettes de la même façon.

Génoiſes.

Faites un pâte briſée, abattez-la de l'épaiſſeur d'un petit écu, & la coupez avec un coupe-pâte de même grandeur, mettez ſur chaque morceau une pleine cuiller à café de crême de franchipane; mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pâte comme deſſous, collez-les bien enſemble en les pinçant tout autour : faites-les frire de belle couleur, égouttez-les ſur un linge, & glacez le deſſus avec du ſucre & la pelle rouge.

Poupelain.

Mettez daus une caſſerole trois verres d'eau avec une bonne pincée de ſel, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre, faites bouillir & l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi litron de farine, après l'avoir délayée, remettez ſur le feu en remuant toujours juſqu'à ce que la pâte ſoit épaiſſe, & qu'elle commence à s'attacher à la caſſerole, ôtez la pâte pour la mettre dans une caſſerole; vous y mettrez tout de ſuite un œuf à la fois & le délayerez à meſure : vous continuerez de mettre des œufs un à un juſqu'à ce que la pâte ſoit molle ſans être liquide; ayez une caſſerole de la grandeur que vous voulez faire le poupelain, beurrez-la en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte pour faire cuire au four une heure & demie; enſuite vous l'ôtez de la caſſerole, coupez-la par le milieu en tournant le couteau tout autour pour enlever le deſſus, ôtez toute la pâte du dedans qui n'eſt pas cuite, ayez de bon beurre chaud, que vous mettez dans tout le dedans en frottant avec des plumes ou un doroir, jettez par tout du ſucre fin, & de l'écorce de citron hachée très-fin, remettez le deſſus du poupelain ſur l'autre moitié, frottez partout avec du beurre & du ſuçre fin par deſſus, glacez avec la pelle rouge.

Gâteau à la Brie.

Prenez du fromage de Brie, qui soit bien gras ; pétrissez-le avec un litron & demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de sel, vous mettez cinq ou six œufs pour délayer votre pâte, quand elle sera bien pétrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure ; ensuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Talmouses.

Vous mettrez dans une casserole un poisson d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de sel quand l'eau bout ; mettez-y deux cuillerées de farine, que vous délayez bien jusqu'à ce que votre pâte soit ferme, ôtez-la de dessus le feu, & délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, vous y mettrez ensuite du fromage blanc à la crême bien égoutté & fait du jour, que vous délayez avec votre pâte ; vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abaisse de feuilletage de la même pâte que celle à petits pâtés, abattez-la bien mince, mettez-la sur des moules à petits pâtés, de façon qu'elle déborde en quatre coins, vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf & l'envelopperez avec les quatre coins du feuilletage, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four à feu doux ; quand elles sont cuites & de belle couleur, servez chaudement pour entremets.

Meringues.

Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire (cinq sont suffisants pour faire un petit plat d'entremets) fouettez-les en neige dans une terrine, quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron rapée, du sucre en poudre, refouettez encore un peu les blancs d'œufs, vous mêlez le sucre & le citron, vous dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf sans qu'ils se touchent, mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise pardessus pour les faire cuire, quand elles sont cuites & de

belle couleur, ôtez-les de dessus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'est pas cuit, & mettez à la place un peu de confitures, vous en collerez deux l'une contre l'autre, & vous les servirez le plus séchement que vous pourrez.

Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver.

Vous prenez de telle confiture que vous jugerez à propos (ce sera la confiture que vous employerez qui donnera le nom à la tourte), soit marmelade d'abricots, confiture de cerise, confiture de verjus, marmelade de pomme, &c.

Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-dessus, vous en mettrez dans le fond d'une tourtiere; mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau, vous mettrez par dessus de petites bandes de pâte arrangées par dessin, qui couvrira toute la confiture, & ferez un bord de pâte à votre tourte; faites-la cuite au four; il ne faut qu'une heure au plus pour la cuisson.

Quand elle sera cuite, vous mettrez par dessus du sucre fin, & passerez la pelle rouge par dessus pour la glacer.

L'on en fait aussi des tourtes de la même façon avec plusieurs restes de compôtes qui ne sont point en état de reservir, pourvu qu'elles ne soient pas aigres, il ne faudroit point s'en servir; vous mêlez tous ces restes de compôtes ensemble comme une marmelade, & vous en servez de la même façon des confitures.

Des tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaise façon; pour éviter cet inconvénient;

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtiere, mettez-y un bord de pâte comme aux autres, & la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte eſt cuite, mettez du ſucre fin ſur le bord, & la glacez avec la pelle rouge.

Auſſi-tôt que la tourte eſt refroidie, couvrez tout le fond de la tourte juſqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre, ſervez froid pour entremets.

Les gelées dont vous pouvez vous ſervir, ſont:

De groſeilles.
De framboiſes.
De pommes.
De coins.
De ceriſes.

Gâteaux fourrés.

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaiſſeur de deux écus chacun, vous mettez ſur le premier des confitures, en laiſſant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau, mettez le ſecond gâteau ſur le premier, & les collez bien enſemble avec les doigts en les maniant tout autour, après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four.

Quand ils ſont cuits & ſortant du four, paſſez deſſus un doroir trempé dans du beurre, & jettez par-tout par deſſus de la petite nompareille.

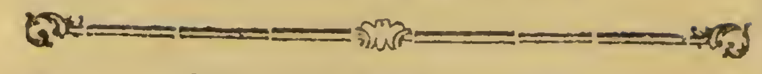
Une autre fois, pour changer, à la place de nompareille, vous y mettrez du ſucre fin, & la pelle rouge par deſſus pour le glacer.

Tourtes de confitures pour l'été.

Elles ſe font avec les fruits nouveaux à meſure que la nature nous les produit; la façon de les travailler ſe trouvera ci-après dans le traité de l'office, ce ſera l'article de compôtes qu'il faudra ſuivre, la ſeule différence eſt que vous ferez le ſirop plus court & plus fort.

Si ce ſont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez ſoin de les ôter.

Vos compôtes étant froides, vous les façonnerez & ſervirez dans le même goût que celles d'hiver.



CHAPITRE XV.

Des ragoûts.

Ragoût de truffes.

PElez de moyennes truffes & les coupez en tranches, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez & y ajoutez un peu de coulis, sel, gros poivre.

Ragoût de mousserons, champignons & morilles.

Mettez des mousserons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de fa rine & mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus; faites cuire une bonne heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez, & si vous n'en avez point vous y mettrez un peu plus de farine, en les passant, assaisonnez de sel, gros poivre; le ragoût de champignons & de morilles se fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles soient bien lavées & battues dans plusieurs eaux pour en faire sortir le sable.

Ragoût d'écrevisses.

Après les avoir faites bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues que vous mettez dans une casserole avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, & un verre de bon coulis, faites-les bouillir un quart d'heure & servez avec ce que vous voudrez; si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon & vin blanc; quand il n'y aura presque plus de sauce, vous les mettrez dans un coulis d'écrevisses fait comme celui qui est expliqué ci-devant, page 170.

Ragoût de pistaches.

Ayez une demi-poignée de pistaches que vous mettez un instant à l'eau bouillante pour en ôter la peau & les jettez à mesure dans l'eau fraîche, mettez-les égoutter, & ensuite vous les mettrez dans une sauce faite avec de bon coulis.

Ragoût de passe-pierre.

Prenez de la passe-pierre confite, il n'en faut prendre que les feuilles que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, vous les mettez ensuite après qu'elles sont pressées pour en faire sortir l'eau, dans une bonne sauce faite d'un coulis lié.

Ragoût de foie gras.

Otez l'amer des foies & les laissez entiers, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante & les mettez ensuite dans une casserole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, faites-les bouillir une demi-heure, ayez soin de bien dégraisser. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou seul pour entremets.

Ragoût de choux.

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen chou, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le bien & ôtez le trognon, hachez un peu le chou & le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée à votre ragoût, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit & réduit à courte sauce, assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade râpée; servez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Ragoût de farce.

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé,

haché & bien preſſé, avec un bon morceau de beurre, paſſez-les ſur un bon feu juſqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus & du coulis, ſel, gros poivre, faites cuire & ſervez à courte ſauce; ſi c'eſt en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre, faites bouillir juſqu'à ce que les herbes ſoient cuites & qu'il ne reſte plus de ſauce; mettez y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait; faites lier ſur le feu ſans bouillir.

Ragoût de laitances.

Faites blanchir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes, & les mettez dans une caſſerole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, faites bouillir un quart d'heure, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; *en maigre*, mettez dans une caſſerole oignons en tranches, une racine, un panais coupé en zeſtes, un bouquet de perſil, ciboule, une pointe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, un morceau de beurre, paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon maigre, faites bouillir & réduire à moitié, paſſez la ſauce au tamis, mettez-y les laitances pour les faire bouillir un quart d'heure, & avant que de ſervir, une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, ſel, gros poivre; faites lier ſur le feu ſans bouillir.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une caſſerole des champignons coupés en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau & coupés par morceaux, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, un peu de beurre, paſſez le tout ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis & du bouillon, faites cuire une demi-heure, dégraiſſez, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre.

poivre. Si vous avez de petits œufs, vous les faites bouillir un inſtant dans l'eau, ôtez-en la petite peau & les mettez dans le ragoût, faites faire un bouillon, ſi vous n'en avez point de naturel & que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs que vous pilez & y mettez avec un jaune d'œuf crud, une idée de ſel fin, mettez les ſur une table farinée, roulez-les comme une petite ſauciſſe & les coupez en petits morceaux d'égale grandeur, roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, & les mettez à meſure ſur un plat fariné, lorſqu'ils ſeront tous faits, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante, après qu'ils auront fait deux bouillons, retirez-les à l'eau fraîche; faites-les égoutter avant que de les mettre dans le ragoût, ſi vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettez point de coulis, avant que de ſervir, vous y mettrez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

Ragoût de moules.

Elles s'accommodent en maigre, comme il eſt expliqué ci-devant, page 200. *En gras*, mettez dans une caſſerole quelques champignons, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, un petit morceau de beurre, un oignon en tranches avec une racine, paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau des moules, du jus, faites bouillir une bonne demi-heure, dégraiſſez, ajoutez-y un peu de coulis, ſi vous n'en avez point il faut un peu plus de farine & du jus, faites réduire au point d'une ſauce, paſſez-la au tamis, mettez-y les moules ſans coquilles, après que vous les aurez faites ouvrir ſur le feu, un peu de gros poivre & du ſel ſi l'eau des moules n'a point aſſez ſalé la ſauce.

Ragoût de montants de cardons.

Faites-les cuire comme les cardons d'Eſpagne qui ſont expliqués ci-devant, page 217, & les ſervez de même.

Ragoût d'olives.

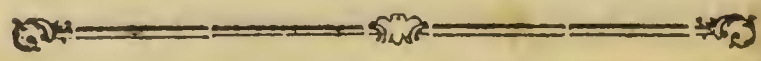
Prenez un demi-ſetier d'olives, que vous coupez chacune en tournant autour du noyau, de façon que toute la chair ſe tienne enſemble ſans être ſéparée, mettez-les à meſure dans l'eau, vous les ferez bien égoutter pour les mettre enſuite dans une bonne ſauce d'un coulis de veau aſſaiſonné de bon goût.

Ragoût au ſalpicon.

Mettez dans une caſſerole un ris de veau blanchi, deux culs d'artichauts auſſi blanchis, des champignons, le tout coupé en dés, avec un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, un clou de giroſle, une demi-feuille de laurier, un peu de baſilic, un morceau de beurre; paſſez-les ſur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte ſauce; dégraiſſez avant que de ſervir.

Ragoût de marrons.

Otez la premiere peau à un demi-cent de marrons, mettez les dans une poële percée pour les remuer ſur le feu juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde; enſuite vous les mettrez dans une caſſerole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, du ſel, faites cuire & réduire à courte ſauce, ayez attention qu'ils ſoient bien cuits & entiers.



DIFFÉRENTES SAUCES BOURGEOISES.

Sauce au mouton.

METtez dans une caſſerole de l'échalote hachée, très-peu d'ail, écraſez l'ail, l'échalote enſemble, & y mettez une cuillerée de bouillon pour les délayer, vous y ajouterez enſuite deux cuillerées de coulis, du ſel & poivre, faites faire un bouillon à cette ſauce; paſſez-la au tamis dans une autre caſſerole; avant que de la ſervir vous la ferez chauffer un moment.

Sauce mêlée.

Prenez persil, ciboule, champignons, une petite pointe d'ail, le tout bien haché, passez-les sur le feu, avec un peu de beurre, mettez y une pincée de farine, & mouillez de bon bouillon.

Quand votre sauce est cuite, réduite à moitié, mettez-y deux cornichons hachés, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, faites lier votre sauce & l'assaisonnez de bon goût, servez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce appétissante.

Prenez de toutes sortes de petites herbes à fourniture de salade, de chacune suivant sa force, après les avoir épluchées & lavées, mettez avec trois échalottes; faites bouillir le tout un petit moment dans un poëlon, & le retirez à l'eau fraîche; après l'avoir pressé, il faut le piler bien fin dans un mortier, vous le mettez ensuite dans une casserole avec une cuillerée de bouillon, & deux cuillerées de coulis, délayez le tout & le passez au tamis dans une autre casserole, vous y mettez du sel, gros poivre, un peu de beurre, & une cuillerée de moutarde; faites lier la sauce sans qu'elle bouille.

Sauce au blanc, en gras & en maigre.

Mettez dans une casserole, si c'est en gras, du bouillon gras, & en maigre du bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de persil, ciboule, ail, échalote, thym, laurier, basilic, clous de girofle, un peu de muscade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, sel, poivre, faites bouillir le tout ensemble, & le faites réduire à moitié, vous passez ensuite cette sauce à l'étamine, pour en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt à vous en servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême faites-la lier sur le feu, & soyez attentif à ne la point laisser tourner.

Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes

les viandes & poissons que vous voudrez mettre au blanc.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, sel, gros poivre, de l'échalotte hachée très-fin; que cette sauce soit fort claire, faites-la chauffer & vous en servez pour des grillades.

Sauce Provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote & champignons hachés, deux gousses d'ail entieres, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine & mouillez ensuite avec du bouillon & un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez-la, & ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée & légere, ôtez le bouquet & les deux gousses d'ail, servez avec ce que vous jugerez à propos.

Sauce robert bourgeoise.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuiller à bouche de farine, faites roussir votre farine à petit feu, quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros oignons hachés très-fin & du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon, mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sauce & la laissez bouillir une demi-heure, quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre & de moutarde: vous vous servirez de cette sauce pour le porc-frais & dindon.

Sauce à la crême.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboule, échalote, le tout haché, une gousse d'ail entiere, passez le tout sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de la crême ou du lait, faites bouillir un quart d'heure, passez la sauce au tamis dans une autre casserole, quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de bon beurre avec une pincée

de persil, blanchi & haché très-fin, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes sortes d'entrées au blanc.

Sauce à la marquise & piquante.

Mettez dans une casserole deux bonnes pincées de chapelures de pain bien fines, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuiller à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la sauce, faites-la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuiller.

Cette sauce peut servir en gras & en maigre à toutes sortes de viande, qui ont besoin d'une sauce piquante.

Sauce au petit maître, qui sert pour toutes sortes de volaille ou gibier.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant un quart d'heure, dégraissez ensuite & passez votre sauce au tamis : vous vous servirez de cette sauce pour ce que vous voudrez, soit volaille ou gibier.

Sauce bachique qui peut servir de sauce verte & piquante.

Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile fine, demi-setier de bon bouillon, une chopine de vin blanc, faites bouillir le tout ensemble & réduire à plus de moitié, mettez-y ensuite de l'échalote, du cresson à la noix, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble un instant, & servez, si vous avez un peu de coulis à mettre dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Cette sauce peut vous servir pour une sauce verte piquante à telle viande que vous jugerez à propos.

Sauce à la ravigote.

Mettez dans une casserole un verre d'excellent bouillon, une demi cuillerée à café de vinaigre, sel, gros poivre, gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec deux pincées de fourniture de salade, comme un peu d'estragon, civet, cerfeuil, pimprenelle, cresson à la noix; faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la bien & la hachez très-fin, mettez-la dans la sauce & la faites lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez : si vous mettez la fourniture sans la faire blanchir, il en faut la moitié moins.

Sauce à l'Espagnole.

Elle se fait en mettant du coulis dans une casserole avec un bon verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillerées d'huile, un oignon en tranches, une racine & la moitié d'un panais, faites-la bouillir près de deux heures à très-petit feu; ensuite vous la dégraissez pour la passer au tamis, assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre; vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

Sauce à la sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron la peau ôtée, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon & une racine, faites bouillir une heure & demie à petit feu & réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, ensuite vous y mettrez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Sauce à l'Allemande.

Mettez dans un casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi, haché, deux foies de volailles, cuits, un anchois & des capres,

le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, ſel, gros poive, faites lier la ſauce ſur le feu, & vous en ſervez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'Angloiſe.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une caſſerole avec un anchois & des capres hachés, un verre de bon bouillon, peu de ſel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier la ſauce ſur le feu, dreſſez-la ſur ce que vous voudrez & jetterez ſur la viande le reſtant du jaune d'œuf haché. Cette ſauce eſt bonne pour maſquer des entrées qui manquent de bonne mine.

Sauce blanche aux capres & anchois.

Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de bon beurre que vous mêlez avec une pincée de farine, délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, capres fines entieres, ſel, gros poivre, deux ciboules entieres, faites lier la ſauce ſur le feu, ôtez les ciboules avant que de ſervir.

Sauce bourgeoiſe.

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, un verre de vin blanc avec autant de jus, deux bonnes pincées de mie de pain très-fine, gros comme une noix de beurre, deux échalotes, perſil, ciboule, ſel, gros poivre, en ſervant un filet de verjus.

Sauce à la carpe.

Elle ſe fait en mettant dans le fond d'une caſſerole un peu de lard avec quelques tranches de veau & trois ou quatre tronçons de carpes, un oignon, deux échalotes, une racine, faites ſuer ſur un petit feu pendant une demi heure; quand elle ſera un peu attachée à la caſſerole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux bonnes cuillerées de coulis, autant de bouillon, faites bouillir & réduire à petit feu au point d'une ſauce, dégraiſſez & paſſez au tamis, aſſaiſonnez de ſel & gros poivre.

Sauce Italienne en gras & en maigre.

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées d'huile fine, des champignons hachés, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle, passez le tout sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc, autant de bon bouillon & un peu de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, ôtez le bouquet & servez; si c'est en maigre, vous y mettrez du bouillon maigre, & à la place du coulis, vous y mettrez un peu plus de farine, & deux ou trois cuillerées de jus d'oignons.

Sauce aux petits œufs.

Mettez dans une casserole un verre de bon bouillon, avec un filet de vinaigre, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une petite pincée de farine; faites lier sur le feu & vous en servez à ce que vous voudrez.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec deux gros oignons en tranches, une carotte, un panais, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, deux échalotes, une gousse d'ail, persil, ciboule, passez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que cela soit bien coloré, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon & une cuillerée à bouche de vinaigre; faites bouillir à très-petit feu, dégraissez & passez au tamis, assaisonnez de sel, gros poivre. Servez-vous de cette sauce pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Autre sauce piquante.

Faites bouillir un demi setier de vin blanc avec autant de bouillon, quand il sera réduit à moitié, vous y mettrez une échalote, un peu d'ail, une pincée de fourniture de salade, le tout haché très-fin, faites bouillir un moment, & y mettrez ensuite gros comme une noix de beurre

manié d'une petite pincée de farine, sel, gros poivre; faites lier sur le feu.

Sauce piquante froide.

Pilez très-fin une bonne pincée de fourniture de salade avec une demi-gousse d'ail, deux échalotes, délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre, sel, gros poivre.

Sauce à la reine.

Elle se fait en mettant dans une casserole un morceau de beurre avec quelques champignons, un oignon, une carotte, un panais, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, passez le tout sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un grand verre de bouillon, & autant de vin blanc, faites bouillir une heure, dégraissez & passez au tamis, faites bouillir un demi-setier de lait avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain; lorsque le pain aura bu tout le lait, passez-le dans un tamis en le pressant fort avec une cuiller & le mettez ensuite dans votre sauce, avec sel & gros poivre.

Autre sauce à la Provençale.

Hachez du persil, ciboule, une gousse d'ail, des champignons, mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu. mouillez avec un demi-setier de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire au point d'une sauce; dégraissez avant que de servir.

Sauce au jus d'orange.

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu & y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

Sauce aux capres & anchois.

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre que vous délayez avec une bonne pincée de farine, une

anchois hachés, ſel, gros poivre, capres fines entieres, deux ciboules entieres, mouillez peu à peu avec du jus jusqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour donner une couleur rouſſe à votre ſauce, faites lier la ſauce ſur le feu : ſi la ſauce eſt trop épaiſſe vous y mettrez un peu de bouillon, ôtez les ciboules avant que de ſervir.

Sauce à la rocambole.

Mettez dans une caſſerole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, ſel, gros poivre, faites bouillir un quart d'heure, & y mettez cinq ou ſix rocamboles écraſées avant que de ſervir.

Sauce à la rémolade.

Mettez dans une caſſerole une échalote, perſil, ciboule, une pointe d'ail, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, délayez avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre.

Sauce à la poivrade.

Mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois oignons en tranches, carottes & panais coupés en zeſtes, une gouſſe d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez le tout ſur le feu juſqu'à ce qu'il commence à ſe colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre, faites bouillir une demi-heure, dégraiſſez, paſſez au tamis, mettez-y du ſel, gros poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui a beſoin d'être relevé.

Façon de faire du vinaigre rouge, blanc & roſat.

SUivant la quantité de vinaigre que vous voulez faire; vous prenez un vaiſſeau plus ou moins grand; pour en faire vingt pintes, prenez un baril de cette grandeur, qui ſoit neuf, s'il eſt de vieux bois, il faut le faire doler en dedans; enſuite vous prenez une pinte du plus

fort vinaigre que vous faites bouillir, & le mettez tout bouillant dans le baril que vous boucherez bien avec le bondon, & le roulez en l'agitant jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait froid; six heures après vous ôtez ce vinaigre, & mettez ce baril en place dans un endroit chaud; après l'avoir bondonné, faites un trou dans le haut du baril au dessus du jable, assez grand pour mettre un grand entonnoir, faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre, huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre; de huit jours en huit jours vous y ajouterez une pinte de vin jusqu'à ce que le baril soit à moitié plein, alors vous en pouvez mettre davantage, il faut faire attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que s'il étoit plus foible, l'augmentation que vous feriez n'auroit pas la même force : votre baril étant plein & le vinaigre dans sa bonté, vous en retirez les deux tiers que vous mettrez dans un autre vaisseau; ensuite vous remettrez du vin peu à peu dans le baril, comme il est dit ci-dessus; par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre est celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui est poussé & aigri sans avoir de fleurs, lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur vous y mettrez du jus de mûres sauvages bien mûres.

Le vinaigre blanc se fait avec le rouge; pour le faire vous mettez dix pintes de vinaigre sur le feu, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à huit; ensuite vous le faites distiller dans un alambic, vous en mettrez plus ou moins, suivant la quantité que vous en voulez faire.

Pour faire du vinaigre rosat, faites sécher deux jours au soleil une once de roses muscades que vous mettrez dans une pinte de vinaigre, mettez les roses & le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée; celui d'estragon, de sureau, d'œillet, se fait de même; celui de fleurs d'oranges, l'on met la feuille sans être séchée; celui à l'ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail,

douze clous de girofle, & une muscade coupée par morceaux.

Vinaigre printanier.

Prenez dans le printemps, vers le mois de juin, toutes sortes de petites herbes, comme cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil.

Faites sécher ces petites herbes au soleil.

Quand elles sont séches, vous les mettez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gousses d'ail, autant d'échalotes, six oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de girofle, un demi-gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec son écorce.

Emplissez la cruche de vinaigre, après l'avoir bien bouchée, vous l'exposerez pendant dix jours à l'ardeur du soleil.

Vous le passerez après dans une chausse pour le tirer au clair, mettez le dans des bouteilles que vous boucherez bien, & vous vous en servirez après à ce que vous jugerez à propos.

C'est ainsi que je finirai mon instruction de cuisine, pour passer à une qui sera encore fort nécessaire aux cuisinieres & aux dames bourgeoises qui se font un plaisir de faire des confitures, & des ratafias de toutes sortes : l'on apprendra la façon de faire des compôtes de toutes especes, & comment l'on peut mettre à profit toutes sortes de fruits que la providence nous fournit : après avoir expliqué la façon de servir les bonnes tables en toutes sortes de fruits, & des changements que l'on en peut faire en confitures seches, liquides, & liqueurs, je finirai pour les personnes de provinces qui ne veulent dépenser que fort peu en confitures, & seront charmées de profiter dans l'hiver des fruits que la nature a produits pendant l'été.



CHAPITRE XVI.

De l'Office.

JE commencerai l'office par la description des fruits connus pour les meilleurs, & suivrai l'ordre que la nature prescrit pour nous les fournir.

Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin & celles de bois, les cerises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency, que l'on appelle à courtes queues, les cerises tardives (sous le nom de cerises) les bigarreaux, les guignes & les griottes y sont comprises.

Nous avons la groseille rouge, la blanche, la petite groseille rouge de Noisi est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots, il y en a de trois sortes; savoir, les abricots hâtifs, l'abricot musqué, & l'abricot ordinaire.

Noms de différentes sortes de prunes.

Nous avons

La mirabelle de deux sortes, la grosse & la petite.
Le damas de plusieurs especes.
Le damas violet.
Le damas blanc.
Le damas noir.
Le damas rouge.
Le damas gris.
Le gros damas de Tours.
Le gros damas d'Espagne.

Les autres prunes sont,

La prune de Reine Claude.
La prune rochecourbon.
La prune impératrice.
La prune de perdrigon violet.
Le perdrigon hâtif.
Le perdrigon blanc.
La prune impériale.
La prune virginale violette.
La prune sainte Catherine.
La prune royale.
La prune dauphine.
La prune mignone.
La prune maugeron.
La prune de monsieur.

Noms de différentes sortes de pêches.

Comme la pêche est supérieure en bonté aux autres

doucement dans une ferre hors les atteintes du froid ; principalement ceux d'hiver qui n'acquierent leur maturité que dans un tel endroit ; arrangez tout votre fruit fur des planches, *les poires & les pommes*, la queue en haut & *les figues* fur le côté.

Il ne faut point mettre de paille deffous le fruit, parce que cela ne fert fouvent qu'à donner un mauvais goût, & ne l'empêche point de fe pourrir.

Lorfque tous les fruits font rangés fur les planches, il faut avoir foin de les vifiter fouvent pour ôter à mefure celui qui commence à fe pourrir, qui gâteroit auffi l'autre, par ce moyen vous les conferverez long-temps.

Comment clarifier du fucre pour faire toutes fortes de confitures.

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main & de l'eau, fuivant ce que vous voulez mettre de fucre, faites-le bouillir en mettant de temps en temps de l'eau froide jufqu'à ce que le fucre foit clair, & qu'on l'ait bien écumé, tirez-le du feu, & le paffez dans une ferviette blanche ou dans un tamis, vous en ferez après tel ufage qu'il vous plaira.

Compote de pommes à la portugaife.

Prenez des pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier, ôtez-en le milieu, avec un vuidele de fer blanc, ou avec un couteau, arrangez-les enfuite dans une tourtiere ou fur un plat d'argent, mettez dans chaque pomme un petit morceau de fucre, ou bien du fucre en poudre, & un peu dans le fond de la tourtiere, & les mettez cuire au four, ou fous un four de campagne, feu deffus & deffous, fervez-les chaudes avec un peu de fucre en poudre par deffus.

Compote de pommes blanches.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, & les arrangez dans une poêle, la pelure deffus, mettez-y environ un quarteron de fucre, & de l'eau fuffifamment pour qu'elles puiffent cuire, quand elles feront cuites d'un côté, vous les retournerez.

Quand elles seront cuites & le sirop assez réduit, arrangez-les dans un compotier, le sirop par dessus; servez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

Compote blanche de pommes.

Coupez par la moitié six grosses pommes de reinette, ôtez-en la peau & les pepins, & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche, faites-les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, un morceau de sucre; lorsque les pommes sont cuites, dressez-les dans le compotier, faites réduire le sirop jusqu'à ce qu'il se colle dans vos doigts, dressez-le sur les pommes.

Compote de pommes.

Toutes les pommes qui ne sont point de reinette n'ont point tant de consistance pour la cuisson; c'est ce qui fait qu'il ne faut point les peler, vous les coupez par la moitié, ôtez en les pepins, piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits, faites-les cuire avec un verre d'eau, un peu plus de demi-quarteron de sucre; quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez-les dans le compotier; faites réduire le sirop & le versez dessus.

Compote de poires de Martin sec ou de messire Jean entier.

Prenez des poires entieres que vous pelez, si vous voulez, elles se servent plus souvent sans être pelées; ôtez en les culs & rognez les bouts des queues, mettez-les dans un petit pot de terre, il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou davantage si le pot est grand, & qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de cannelle, faites-les cuire devant le feu; quand elles sont cuites & que le sirop n'est point trop clair, servez-les chaudes.

Compote de poires de bon chrétien, de doyenné, de vigoureuse, de Saint-Germain, & autres.

Faites blanchir vos poires toutes entieres avec leur peau dans l'eau bouillante, quand elles seront au tiers cuites,

vous les retirez dans l'eau fraîche, vous les pelerez après entieres ou par moitié, & les mettez à mesure dans l'eau fraîche, faites bouillir votre sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau, alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront cuites & d'un bon sirop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du maître.

Compote de poires de rousselet & de blanquette.

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entieres.

Compote grillée de poires.

Prenez des poires à cuire de celles qui ne sont pas bien mûres, mettez-les dans un bon fourneau bien allumé jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée, ayez soin de les retourner à mesure pour qu'elles grillent également jusqu'à ce que la peau s'enleve en les frottant dans l'eau, lorsque vous aurez ôté la peau de cette façon, vous les coupez par la moitié & en ôtez les pepins, relavez-les encore dans plusieurs eaux, & les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de cannelle, un quarteron de sucre, couvrez le pot & les faites cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts, faites réduire le sirop & les servez chaudes si vous voulez.

Compote de poires à la bonne femme.

Prenez des poires à cuire que vous mettez entieres dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre, faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes, à moitié de la cuisson vous y mettrez un verre de vin rouge; quand elles seront bien cuites, faites réduire le sirop, parce qu'il en faut très-peu. Servez chaud sur les poires.

Compote de verjus.

Otez les pepins de votre verjus, & le mettez dans une poële avec un quarteron de sucre & un verre

d'eau, faites-le bouillir à petit feu, quand il ſera bien verd & le ſirop réduit, dreſſez-le dans le compotier, & ſervez froid.

Compote de ceriſes.

Coupez le bout des queues de vos ceriſes, & les mettez dans une poële avec un demi-verre d'eau & un quarteron de ſucre, mettez-les ſur le feu, & leur faites faire deux ou trois bouillons couverts, arrangez-les enſuite dans un compotier, & mettez proprement votre ſirop par deſſus, & les ſervez froides.

Compote de fraiſes.

Faites cuire un quarteron de ſucre avec un verre d'eau juſqu'à ce que le ſirop ſoit bien fort; il faut avoir ſoin de le bien écumer, enſuite vous avez de belles fraiſes point trop mûres, épluchées, lavées, & bien égouttées, mettez-les dans le ſirop & les ôtez de deſſus le feu pour les laiſſer repoſer un moment dans le ſirop; faites-leur faire un bouillon & les retirez promptement, ſi elles vouloient ne point reſter entieres.

Compote de groſeilles.

Faites un ſirop bien fort comme le précédent, enſuite vous avez une livre de belles groſeilles, lavées & égouttées; vous y laiſſerez la grappe ſi vous voulez, mettez-les dans le ſirop pour leur faire faire trois grands bouillons couverts, deſcendez-les du feu & les écumez avant que de les dreſſer dans le compotier.

Compotes de framboiſes.

Vous faites cette compote de la même façon que celle des fraiſes, à cette différence que vous ne lavez point les framboiſes.

Compote d'abricots à la Portugaiſe.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots preſque mûrs, fendez-les par la moitié & en ôtez les noyaux, mettez du ſucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots deſſus, & les mettez ſur un moyen feu pour les faire bouillir juſqu'à ce

qu'ils soient presque cuits en dessous, & qu'il ne reste presque point de sirop, après vous les ôtez du feu, & jettez du sucre fin par dessus, couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, & du feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient cuits & d'une belle couleur glacée, dressez-les dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

Compote d'abricots verds & amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poële avec deux poignées de soude; quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jetterez vos abricots ou amandes dans la poële; quand ils auront fait un bouillon, vous les retirerez avec une écumoire, vous les frotterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet, & à mesure vous les jetterez dans l'eau fraîche, & après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans une autre poële pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils seront assez cuits en les piquant avec une épingle, si elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même, c'est une marque qu'ils sont assez cuits, vous les retirez dans l'eau fraîche, vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poële, & y mettrez vos abricots ou amandes, faites-les bouillir doucement à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien verds, & servez.

Il y en a qui ne font point de lessive à leurs abricots ni amandes, ils se contentent de les frotter avec du sel pour faire en aller le duvet, & ensuite les font blanchir & cuire comme je viens de dire.

Compote d'abricots mûrs, entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante, quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poële, mettez-y vos abricots, faites deux ou trois bouillons, écumez-les bien, & les retirez après pour les arranger dans un compotier, mettez votre sirop par dessus pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

Compote de pêches.

Les compotes de pêches entieres ou par moitié se font de la même façon que celles d'abricots.

Compote de pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par la moitié ; après avoir ôté le noyau vous les mettrez un moment à l'eau bouillante, & les ôterez aussi-tôt que vous pourrez ôter la peau, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer, & ensuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire, & ferez réduire le sirop, s'il étoit trop long, avant que de le dresser sur les pêches.

Compote de pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches presque mûres que vous laissez entieres, mettez-les sur un bon fourneau bien allumé, faites-en brûler toute la peau également en les retournant à mesure, jettez-les dans l'eau fraîche; quand vous aurez ôté toute la peau & lavées dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de sucre & un verre d'eau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, vous les dresserez dans le compotier & le sirop par dessus.

Compote de pêches à la Portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat avec du sucre fin dessus & dessous, couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, & les faites cuire à petit feu dessus & dessous ; quand elles sont cuites & bien glacées, servez-les chaudement.

Compotes de tranches de pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres, pelez-les proprement, ôtez en les noyaux & les coupez en tranches, pour les arranger dans le compotier, que vous devez servir en mettant du sucre fin dessous & par dessus les pêches.

Compotes de prunes de reine Claude, de mirabelle, de perdrigon & autres.

Faites bouillir de l'eau, & y jettez vos prunes pour les faire blanchir, quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire & les mettez dans l'eau fraîche, mettez-les ensuite dans une poële avec un peu de sucre clarifié, ou non, si vous n'en avez point, mettez-les sur un petit feu qu'elles puissent frisonner & devenir bien vertes, & servez froides.

Compote de prunes à la bonne femme.

Faites bouillir un quart d'heure un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer; quand il sera en sirop, mettez-y une livre de prunes presque mûres: faites faire quelques bouillons jusqu'à ce que les prunes soient cuites, ôtez l'écume & les dressez dans le compotier, si le sirop est trop long, faites-le réduire avant que de le verser sur les prunes.

Compotes de toutes sortes de fruits grillés.

Il faut laisser réduire votre sirop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poële, alors il ne faut pas la quitter, il faut promener dedans votre compote jusqu'à ce que vous voyez qu'elle ait belle couleur, ensuite vous mettez une assiette sur votre compote que vous tenez de votre main gauche, & la renverserez en dessus en la glissant proprement dans votre compotier, vous les servez chaudes ou froides; elles sont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire des compotes, avec celles qui ont déja servi pour faire un changement.

Compotes de citrons, oranges, bergamottes, limes Chinoises.

Il faut les couper par petits morceaux, & les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, vous faites ensuite un petit sirop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, vous

mettez vos écosses dedans pour les faire migeoter tout doucement sur un petit feu, pendant une demi-heure, & servez froid.

Compote de verjus.

Prenez une livre de verjus, qui ne soit pas tout-à-fait assez mûr; fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pepins; quand ils seront tous finis, jettez-les dans de l'eau prête à bouillir, lorsque le verjus commencera à pâlir, ôtez-le du feu & y jettez un demi-verre d'eau froide, laissez-le dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, pour qu'il ait le temps de se reverdir; ensuite vous mettez un poisson d'eau avec six onces de sucre dans une poële pour le faire bouillir, & y mettez tout de suite le verjus pour lui faire faire deux ou trois bouillons; ayez soin de l'écumer; dressez votre verjus dans le compotier, avant que de mettre le sirop sur le verjus; faites-le réduire s'il est trop clair.

Compote de coins.

Prenez trois gros coins, s'ils sont petits, vous en prendrez davantage, mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts; vous les mettrez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre, lorsque vous aurez ôté les cœurs & les aurez pelés proprement, vous mettrez un quarteron de sucre dans une poële avec un demi-verre d'eau, faites bouillir & écumer, mettez-y les coins pour rachever de les faire cuire. Servez chaudement à court sirop.

Compote de raisins.

Mettez dans une poële un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumer & réduire en sirop fort, mettez dans ce sirop une livre de raisin muscat égrainé, & dont vous aurez fait sortir les pepins, faites-lui faire deux ou trois bouillons & les dressez dans le compotier, s'il y a de l'écume enlevez-la avec du papier blanc.

Compote d'oranges crues.

Coupez le dessus à six oranges de Portugal, de façon

que vous puissiez le remettre comme si elles étoient entieres, enfoncez un petit couteau en plusieurs endroits de la chair ; faites-y entrer du sucre fin, remettez les couvercles & les servez, vous pouvez encore les servir après les avoir pelées, vous les coupez par tranches & les arrangez dans un compotier avec du sucre fin dessus & dessous.

Compote de marrons.

Faites cuire des marrons dans la cendre de la même façon que si vous vouliez les servir dans une serviette; quand ils seront pelés, mettez-les dans une poële avec un quarteron de sucre & un demi verre d'eau, faites-les frémir sur un petit feu environ un demi quart d'heure; avant que de les servir vous y presserez un petit jus de citron, & en servant vous y ajouterez dessus légérement du sucre fin.

Compote de groseilles vertes.

Prenez une livre de groseilles vertes, fendez-les par les côtés avec un cure-dent pour en faire sortir les pepins, mettez-les dans de l'eau chaude sur le feu, & les y laissez jusqu'à ce qu'elles montent dessus ; ensuite vous les descendrez du feu & y mettrez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre & un peu de sel, laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient froides pour qu'elles aient le temps de redevenir vertes, retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche, pendant qu'elles rafraîchissent, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites-le bouillir & écumer jusqu'à ce qu'il soit clair, mettez y les groseilles bien égouttées, & les faites bouillir doucement qu'elles ne fassent que frémir, ensuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier, rachevez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il ait la consistance de sirop, mettez-le sur les groseilles.

Marmelade d'amandes vertes & d'abricots verds.

Prenez des amandes ou des abricots verds ; elle se fait de la même façon ; il faut ôter le duvet de la même façon qu'il est expliqué à la page 308, faites-les cuire dans

dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, retirez-les dans de l'eau fraîche & les mettez égoutter, ensuite vous les écrasez pour les passer dans un tamis, mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poële, après vous pesez cette marmelade pour mettre autant pesant de sucre sur le feu avec un demi-setier d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettez dans le sucre & les retrempez dans l'eau, que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net, mettez-y tout de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre sans qu'elle bouille sur un feu doux, & la mettrez après dans les pots.

Marmelade de fraises.

Epluchez & lavez une demi-livre de fraises ; faites-les égoutter & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez sur le feu une livre de sucre avec un verre d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant, il en sorte de longues étincelles, mettez-y votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre, en la remuant toujours sur un moyen feu sans qu'elle bouille, & la mettez dans les pots ; vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

Marmelade de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour les fraises ; quand il est à son point de cuisson, vous y mettez les framboises préparées de cette façon : épluchez deux livres de framboises & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poële, ensuite vous la mettez dans le sucre & lui ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours, & la mettrez après dans vos pots.

Marmelade de cerises.

Faites cuire deux livres de ſucre de la même façon que pour la marmelade de fraiſes; enſuite vous y mettrez quatre livres de ceriſes, après leur avoir ôté les noyaux & les queues, remuez-les avec le ſucre & les faites bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſirop ſe colle dans les doigts, ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleurs d'oranges

Mettez cinq quarterons de ſucre dans une poële avec un demi-ſetier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer; après vous continuerez à le faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la ſecouant ſur le ſucre, vous ſoufflez au travers des trous, il en ſort de petites étincelles de ſucre; vous y mettrez enſuite votre fleur d'orange préparée de cette façon: prenez une demi-livre de fleur d'orange épluchée, faites-la bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau, deſcendez cette eau du feu & y jettez une petite pincée d'alun, mettez d'autre eau ſur le feu; quand elle bouillira, preſſez-y le jus d'un citron, mettez-y votre fleur d'orange, que vous retirez avec l'écumoire en la laiſſant égoutter, faites-la bouillir dans l'eau de citron juſqu'à ce qu'elle ſoit bien tendre ſous les doigts, après vous la mettrez une demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron, enſuite vous preſſerez la fleur d'orange dans un linge pour en faire ſortir l'eau, & la pilez dans un mortier pour mettre en marmelade, mettez cette marmelade dans le ſucre pour les délayer enſemble, en verſant le ſucre pluſieurs fois, ſur un très-petit feu ſans qu'elle bouille ni même qu'elle frémiſſe, dreſſez dans les pots, jettez par deſſus un peu de ſucre fin quand elle ſera froide.

Marmelade d'abricots ſans façon.

Coupez le plus mince que vous pourrez ſix livres d'abricots point trop mûrs, & les mettez à meſure dans un chauderon bien propre, caſſez les noyaux, ôtez-en la peau & les coupez très-fins pour les mettre auſſi avec les abricots, pilez quatre livres & demie de ſucre pour le mettre avec les abricots, mettez votre chau-

deron ſur un feu clair, & remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond; lorſque les abricots ſont avancés de cuire, vous deſcendez de temps en temps le chauderon pour écraſer les morceaux d'abricots qui ne ſe mettent point en marmelade, faites-la cuire juſqu'à ce qu'elle ſe colle dans vos doigts ſans trop de réſiſtance en prenant de cette marmelade dans les doigts & les appuyant l'un contre l'autre, vous la mettrez enſuite dans les pots. Cette façon, quoique ſimple, eſt très-bonne.

Marmelade de prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir ſur le feu avec un peu d'eau juſqu'à ce qu'elles ſe mettent en marmelade, paſſez-les dans un tamis, & remettez ſur le feu ce que vous aurez paſſé, & le faites bouillir juſqu'à ce que cette marmelade ſoit prête de s'attacher à la poële, enſuite vous la peſez & mettez autant ſucre peſant que vous avez de marmelade, mettez le ſucre ſur le feu avec un bon demi-ſetier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer. Vous connoîtrez quand il ſera cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, enſuite dans du ſucre, & après dans la même eau, ſi le ſucre qui reſte à vos doigts caſſe net, alors vous y mettez votre marmelade pour la délayer avec le ſucre en les remuant enſemble ſur le feu ſeulement juſqu'à ce qu'elle frémiſſe, mettez-la dans les pots quand elle eſt froide, jettez un peu de ſucre fin deſſus.

Marmelade de poires.

Faites cuire dans de l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient tendres deſſous les doigts, la quantité de poires de rouſſelet que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau & n'en prenez que la chair que vous paſſez dans un tamis, mettez-la ſur le feu & la remettez toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit prête de s'attacher à la poële; enſuite vous la peſez & mettez autant de ſucre dans une poële avec un demi-ſetier d'eau; faites bouillir & écumer, continuez de

faites bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant, il s'enleve de longues étincelles qui se tiennent ensemble, mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, & quand elle sera froide vous mettrez pardessus un peu de sucre fin.

Marmelade de pêches.

Pelez des pêches qu'elles ne soient pas trop mûres, après avoir ôté les noyaux vous les coupez en petits morceaux, ensuite vous ferez cette marmelade de la même façon que les abricots sans façon, que vous trouverez ci-devant, page 314.

Marmelade d'épine-vinette.

Faites cuire une livre & demie de sucre de la même façon que pour la marmelade de poires, ensuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée de cette façon: ayez une livre d'épine-vinette toute égrainée, que vous mettez dans une casserole avec un verre d'eau & la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade, passez-la au tamis, & la pressez fort jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, remettez sur le feu ce qui a passé au travers du tamis pour le faire bouillir en tournant toujours jusqu'à ce que la marmelade soit prête de s'attacher à la poële; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, & la mettrez ensuite dans les pots.

Marmelade de verjus à la bourgeoise.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos, qui ne soit pas tout-à-fait assez mûr, ôtez-en la grappe & le mettez dans de l'eau qui est sur le feu prête à bouillir; lorsque le verjus commence à pâlir & qu'il a monté sur l'eau, jettez-y un peu d'eau fraîche & le descendez du feu, couvrez jusqu'à ce qu'il soit redevenu verd, & au cas qu'il ne redevînt point assez verd, vous le laissez dans la même eau que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le redevienne assez; après vous l'égouttez & le passez au travers d'un tamis en le pressant à force avec une cuiller de bois; pesez cette marmelade

pour la mettre dans une poële avec autant pesant de sucre fin, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, & l'appuyant contre un autre, les deux doigts se collent ensemble sans cependant beaucoup de résistance, vous la mettez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

Marmelade de coins.

Prenez la quantité de coins que vous jugerez à propos, faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres: mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait froids, que vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs & les peaux, écrasez-les & les passez dans un tamis; mettez ce que vous avez passé sur le feu, & le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse, pesez-la & mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires que vous trouverez ci-devant, page 315; ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre pour les délayer ensemble sur le feu, & la retirez quand elle commencera à frémir pour la mettre dans les pots.

Marmelade de pommes.

Faites bouillir des pommes de reinette entieres dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous passez au travers du tamis, en la pressant fort, mettez ce que vous avez passé dans une poële pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade, mêlez-les ensemble en les remuant avec une espatule ou une cuiller de bois, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours; lorsqu'elle commencera à bouillir, vous l'ôtez & la mettez dans les pots, quand elle est un peu refroidie; ne les couvrez que lorsqu'ils sont tout-à-fait froids. Vous trouverez la cuisson de sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus, ci-après.

Marmelade de verjus.

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûrs, dont vous aurez ôté la grappe ; lorsqu'ils seront prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, & les couvrez pour les faire reverdir, laissez dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, retirez-les pour les passer au tamis & en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en les pressant fort avec une cuiller; mettez cette marmelade dans une poële pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse; sur une livre vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, que vous la mettrez dans les pots.

Le sucre à la grande plume se fait après l'avoir fait clarifier, comme il est dit ci-devant, page 304 ; vous le faites bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & la sécouant d'un revers de main, il s'éleve en l'air de grosses boules & de longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous ôtez promptement le sucre du feu.

Confiture de marmelade d'abricots.

Pelez les abricots, si vous le jugez à propos, ôtez les noyaux ; pour livre de fruits, trois quarterons de sucre que vous clarifierez, comme il est expliqué ci-devant, page 304, ensuite faites-les cuire au gros boulet que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre, & en la retirant soufflez dessus, vous verrez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuisson, alors vous y mettrez vos abricots, & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une espatule de bois, jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts, c'est une marque que vous pouvez la mettre tout de suite dans les pots.

Confiture de cerises.

Prenez des cerises la quantité que vous en voulez faire, ôtez-en les queues & les noyaux, réglez-vous

pour les faire de la façon des abricots, tant pour la cuisson que pour la dose du sucre.

Confiture de gelée de groseilles.

Vous clarifierez votre sucre, comme il est expliqué ci-devant, page 304, & mettrez livre de sucre pour livre de fruit; vous ferez cuire votre sucre au cassé, que vous connoîtrez en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau que vous aurez soin de tenir de la main gauche, vous tremperez les doigts dans votre sucre, que vous remettrez sur le champ dans le gobelet; & si votre sucre seche dans l'eau & qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est temps de mettre le fruit dans votre poële, faites-lui faire deux bouillons couverts, retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, passez-la dans un tamis & la mettez tout de suite dans les pots.

Quand elle sera froide, vous couvrirez vos pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie pour que la confiture se conserve mieux, *c'est ce que vous* observerez à toutes sortes de confitures, & ne jamais couvrir les pots que quand les confitures sont froides.

Confiture de gelée de pommes.

Elle se fait de même que celle de groseilles, à cette différence près qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau, & vous la passerez après dans un linge blanc, pressez-la un peu, vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre, la cuisson est de même que celle des groseilles : vous connoîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poële que vous retirerez, & si en la levant & la tenant un peu penchée, votre gelée tombe en perle, cela marque qu'elle est assez cuite, vous la mettrez tout de suite dans les pots.

Confiture de verjus.

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus, & mettrez pour livre de verjus une livre de sucre; prenez une partie de verjus, que vous mettrez dans la poële

& une partie de sucre pardessus, qui doit être en poudre, vous mettrez ainsi votre verjus & votre sucre lit par lit jusqu'à définition, alors vous mettrez votre verjus sur un petit feu pour le faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'il devienne bien verd, c'est à quoi vous connoîtrez qu'il est dans sa parfaite cuisson, & mettrez tout de suite dans les pots.

Confiturees de verjus entiers.

Pour livre de fruit, une livre de sucre en poudre, mettez le tout dans une poële & le faites cuire sur un bon feu, faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts, & si votre verjus n'est pas bien verd, il faut laisser cuire à petit bouillon jusqu'à ce qu'il soit bien verd, & le mettez tout de suite dans les pots.

Confitures de gelés de groseilles à la bourgeoise.

Il faut faire clarifier votre sucre, comme il est expliqué ci-devant, page 304, vous prendrez les groseilles que vous mettrez dans la poële, & les ferez fondre sur le feu en leur faisant faire un bouillon ou deux, vous les mettrez ensuite égoutter sur un tamis, vous mesurerez votre jus de groseilles, & vous mettrez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poële bien propre que vous ferez cuire au café; vous connoîtrez sa cuisson par le moyen d'un gobelet plein d'eau que vous tiendrez de votre main gauche, vous mouillerez les doigts supérieurs de votre droite que vous tremperez vîte dans votre sucre, & ensuite dans le gobelet, & si le sucre qui tenoit à vos doigts seche & est cassant, vous y mettrez votre jus de groseilles, & ferez faire deux bouillons couverts, & l'écumerez bien, & mettrez ensuite votre gelée dans vos pots.

Confiture de gelée de muscat & de verjus.

La gelée de muscat & de verjus se fait de la même façon que celle de groseilles à la bourgeoise, qui sont précédentes à celle-ci, vous n'avez qu'à vous y conformer.

Ratafia de raisin muscat.

Prenez du raisin muscat très-mûr, mettez-le dans une terrine pour l'écraser & en tirer le plus de jus que vous pourrez; passez-le au tamis, mesurez ce jus pour y mettre avec autant d'eau-de-vie, un quarteron de sucre par pinte, suivant la quantité que vous en avez, vous y mettrez à proportion un peu de macis, de la caunelle & clous de girofle, mettez le tout ensemble dans une cruche bien bouchée, pour le faire infuser cinq ou six jours, en le remuant tous les jours; ensuite vous le passerez à la chausse: lorsqu'il sera clair, vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

Confiture d'abricots verds & amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amandes, comme il est marqué ci-devant, pour les compotes d'abricots verds, page 308, faites-les cuire dans de l'eau de la même façon, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle elle entre facilement, & que l'abricot tombe de lui-même.

Vous faites ensuite clarifier du sucre, & mettez livre de sucre pour livre de fruit, vous faites bouillir votre sucre pendant quatre ou cinq jours de suite, soir & matin, sans votre fruit, que vous mettez égoutter sur un tamis, vous le remettez dans une terrine, & vous jetterez votre sucre dessus, il faut qu'il ne soit qu'un peu plus que tiede.

Quand vos abricots & vos amandes seront bien verds, votre confiture sera faite.

Confiture de prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme *de perdrigon*, *de reine Claude*, *de mirabelle* ou *d'autres sortes*, faites-les blanchir; quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, & les mettrez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les mettrez dans un vase bien propre une à une, pour qu'elles ne s'écrasent pas, & vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiede, tous les jours,

soir & matin pendant quatre ou cinq jours, vous mettrez égoutter vos prunes sur un tamis, & vous ferez bouillir votre sucre que vous écumerez toutes les fois, & remettrez vos prunes dans votre vase & votre sucre pardessus, toujours un peu plus que tiede.

Il faut que votre reine Claude soit verte, & les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en sirop à la derniere cuisson, vous le ferez assez cuire en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser, alors vous le jetterez sur vos prunes tout bouillant.

Confiture d'abricots entiers ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié se font de la même façon que les confitures de prunes.

Confitures de poires de roussèlet.

Les confitures de poires de rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes, vous les mettrez ensuite sur le feu avec le sirop, quand ils bouilliront, vous y jetterez une pinte d'eau-de-vie pour en faire un bouillon, & vous les retirerez & les mettrez dans des pots.

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte par cent, & quand vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poële de dessus le feu, parce que le feu y prendroit, alors il faudroit avoir un torchon blanc, le mouiller & en couvrir votre poële & le feu s'éteindra, mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafia d'abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez & concassez, mettez-les dans une cruche avec les abricots, & deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, très-

peu de macis, bouchez bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines, ayez soin de remuer souvent la cruche, après vous le passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Poires de roussèlet à l'eau-de-vie.

Elles se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Les prunes à l'eau-de-vie, de telles especes qu'elles soient, se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie; en observant la même cuisson.

Eaux de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises, de mûres, pour boire en été.

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchissante; pour une livre de fruit vous mettrez une pinte d'eau, vous écraserez votre fruit & le délayerez avec l'eau, passez-le dans un linge blanc, & y mettez ensuite un peu de sucre, vous le passerez après à la chausse; pour que votre eau soit bien claire, vous la tiendrez au frais jusqu'au moment que vous la servirez.

Si vous voulez en faire des glaces, vous y mettrez un peu plus de sucre, & mettrez votre eau dans des moules de fer-blanc & la ferez prendre avec de la glace & du sel, ou du salpêtre.

Quand elles commenceront à se glacer, vous aurez soin de les remuer de temps en temps avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elles soient prises, parce que les bords seroient trop glacés & le milieu ne le seroit pas; quand elles sont prises comme il faut, vous les dressez dans de petits gobelets; il faut les boire dans le moment.

Ratafia de cerises.

Prenez de bonnes cerises bien mûres, ôtez-en les queues & les noyaux, mettez avec un peu de framboises, écrasez le tout ensemble, & les mettez ensuite dans une cruche bien propre, & les laissez quatre ou cinq jours, vous aurez soin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût

& une belle couleur, alors vous presserez bien le marc pour en tirer tout le jus; *il faut ensuite mesurer* le jus & sur trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-vie; pour les cinq pintes de ratafia, il faut concasser trois poignées de noyaux des mêmes cerises, un quarteron de sucre par pinte.

Mettez le tout infuser dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de cannelle, il faut le remuer tous les jours pendant sept ou huit jours, après quoi vous le passerez à la chausse bien clair, & vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées, & ensuite à la cave.

Ratafia de fruits rouges.

Prenez deux livres de cerises dont vous ôterez les queues & les noyaux, une livre de groseilles, une livre de guignes noires, une livre de framboises, une livre de mûres, que vous mettrez après si vous ne les avez point dans le même temps, écrasez tous ces fruits ensemble pour les mettre dans une cruche avec leur jus & les noyaux de la moitié des cerises que vous aurez pilés; laissez cuver le tout ensemble pendant trois jours, & ensuite vous passerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-de-vie que vous avez de jus de fruit, un quarteron de sucre par pinte de ratafia, un bâton de cannelle, laissez infuser pendant deux mois, ensuite vous tirerez le ratafia au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Vin de cerises.

Pour faire cinq pintes de vin de cerises, prenez quinze livres de cerises, avec deux livres de groseilles que vous écrasez bien ensemble, pilez les deux tiers de noyaux, que vous mêlez ensemble, mettez le tout dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus, il faut que le baril soit plein, & vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne & du sable autour, jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, & cela pendant près de trois semaines qu'il sera à bouillir; il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein, en y mettant à mesure du jus de cerises;

ensuite quand il ne bouillira plus, vous le boucherez avec un bondon, & deux mois après vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Recette pour faire la bonne liqueur nommée vespetro, approuvée des Médecins du Roi à Montpellier.

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris, mettez deux pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez-y les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossiérement dans un mortier; savoir, deux gros de graines d'angélique, une once de graines de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, ajoutez-y le jus de deux citrons avec les zestes des écosses, une livre de sucre, laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, ayez soin de remuer de temps en temps la bouteille pour faire fondre le sucre, ensuite vous passez la liqueur pour la rendre plus claire par le coton ou par le papier gris, & la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Propriétés du vespetro.

Il est bon pour les douleurs d'estomac, indigestion & vomissement, colique, obstruction, point de côté & de mamelle, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppression de rate & de dégoût, tournoiement de cerveau, rhumatisme, courte haleine; fait mourir les vers des petits enfants en leur en faisant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées; préserve du mauvais air en en prenant une cuiller avant que de sortir, & s'en frottant le nez & les tempes: cette liqueur satisfait tous ceux qui en ont usé dans le besoin. Un homme d'honneur & de probité assure qu'étant incommodé d'un flux hépatique qui lui causoit une affliction continuelle, l'usage de cette liqueur le lui fit passer, & le guérit.

Ratafia de noyaux & de graines.

Pour faire le ratafia de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes d'abricots, en choisir les plus beaux &

les meilleurs, l'on peut ſe ſervir des autres, faute des premiers.

Vous les mettrez infuſer dans deux pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, une livre de ſucre, une poignée de coriandre, un peu de cannelle pendant huit jours, vous les paſſerez enſuite à la chauſſe & qu'il ſoit bien clair, & le mettez après dans des bouteilles; *tous les ratafias de* graines & autres noyaux ſe font de la même façon.

Ratafia de fleurs d'orange.

Prenez une livre de fleurs d'orange épluchées, avec deux pintes d'eau de-vie, une pinte d'eau, une livre de ſucre, mettez-les infuſer vingt-quatre heures, & enſuite paſſez-le à la chauſſe comme les autres.

Autre ratafia de fleurs d'orange.

Mettez dans une cruche bien bouchée, trois quarterons de fleurs d'orange, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de ſucre, mettez cette cruche dans un chauderon plein d'eau que vous faites bouillir ſur le feu pendant dix heures, enſuite vous l'ôtez du feu & le laiſſez refroidir dans la cruche avant que de le paſſer au clair.

Ratafia de coins.

Prenez de bons coins que vous pilerez après en avoir ôté les pepins & la pelure, preſſez-les bien dans un torchon neuf, meſurez le jus que vous en tirerez, mettez deux pintes d'eau-de-vie ſur trois pintes de jus, & un quarteron de ſucre par pinte, de la cannelle, de la coriandre, gingembre & macis, le tout modérément, vous ferez infuſer le tout enſemble pendant dix ou douze jours, bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafia pour qu'il ne prenne point l'évent, il faut enſuite le paſſer à la chauſſe bien clair, & le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il ſera bien bouché, vous le mettrez à la cave : plus il ſera vieux, meilleur il ſera.

Ratafia de fleurs d'orange.

Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & ſoufflant au travers des trous, il en ſorte de groſſes étincelles de ſucre, ôtez-le du feu, mettez-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange; faites-les bouillir deux ou trois bouillons avec le ſucre, ôtez-les du feu & les couvrez bien, laiſſez-les dans le ſucre cinq ou ſix heures, enſuite vous les remettrez ſur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie, laiſſez-les ſur le feu ſans trop chauffer, ſeulement le temps qu'il faut pour que le ſucre ſoit bien mêlé avec l'eau-de-vie; après vous paſſez votre ratafia dans une ſerviette, & le mettrez dans des bouteilles, vous vous réglerez ſur cette doſe pour la quantité que vous voulez faire. Pour garder les fleurs d'orange qui vous ont ſervi à faire votre ratafia, après qu'elles ſont bien preſſées, vous prenez une demi-livre de ſucre que vous mettez dans une poële avec un peu d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le ſucre & les trempant dans l'eau fraîche, que le ſucre qui tient à vos doigts ſe caſſe net; alors vous y mettrez les fleurs d'orange & lui ferez faire un petit bouillon, ôtez-les du feu & les remuez toujours juſqu'à ce que le ſucre devienne en poudre & les mettez après ſur un tamis, ayez ſoin de mettre quelque choſe deſſous pour ne pas perdre le ſucre qui paſſe au travers; ces fleurs d'orange ſe conſervent dans un endroit ſec; elles vous ſervent pour mettre dans des crêmes & à tout ce qui a beſoin de fleurs d'orange hachées.

Ratafia d'anis.

Pour faire deux pintes de ratafia d'anis, mettez une livre de ſucre dans une poële avec un demi ſetier d'eau, faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien écumé & clair, enſuite vous faites bouillir un demi-ſetier d'eau: mettez-y trois onces d'anis, ôtez-le

du feu sans qu'il bouille, laissez-le infuser un quart d'heure & le mettez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie, remuez le tout ensemble avant que de le mettre dans une cruche, bouchez bien la cruche & la mettez au soleil; laissez infuser le ratafia pendant trois semaines; avant que de le mettre dans les bouteilles, vous le passerez dans une serviette ou une chausse si vous en avez une.

Ratafia de genievre.

Pour faire trois pintes de ratafia de genievre, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une bonne poignée de genievre, une livre & demie de sucre que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau jusqu'à ce qu'il soit bien écumé & clair, bouchez bien la cruche & la tenez dans un endroit chaud environ cinq semaines avant que de le passer à la chausse ou dans une serviette; quand il est bien clair vous le mettez dans des bouteilles que vous avez soin de bien boucher. Ce ratafia est stomacal & bon quand il est gardé longtemps.

Ratafia de bigarades & de citrons.

Vous ferez celui que vous voudrez, il se fait de la même façon: prenez huit bigarades ou huit citrons: pelez-les légérement sans les anticiper sur le blanc, coupez cette peiure en petits zestes, & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie & les faites infuser ensemble trois semaines: ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau, faites-les bouillir ensemble & bien écumer, mettez-les dans la cruche avec de l'eau-de-vie & les laissez encore infuser douze ou quinze jours, après vous le passez pour les mettre dans des bouteilles: la bonté de ce ratafia est d'être gardé plusieurs années.

Ratafia de noix.

Lorsque les noix sont formées vous en prenez une douzaine entieres, fendez-les par la moitié & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche & la tenez dans un endroit frais

pendant six semaines ; il faut avoir attention de remuer de temps en temps la cruche, ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau, faites bouillir & écumer ; après que vous aurez passé l'eau-de-vie dans une serviette, vous y mettrez le sucre avec un petit morceau de cannelle & une pincée de coriandre, laissez encore infuser environ un mois, & vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Toutes sortes de sirops pour l'hiver, comme fraises, groseilles, framboises & mûres.

Prenez deux livres de sucre pour une livre de fruit, vous ferez d'abord cuire votre sucre au café, comme il est expliqué pour la gelée de groseilles, page 319, & ensuite vous y mettrez une livre de fruit, & d'abord qu'il aura fait un bouillon court, vous le retirerez du feu & le mettrez égoutter sur un tamis ; quand il sera froid, mettez-le dans des bouteilles, bouchez-les seulement avec du papier, vous en ferez de l'eau pour boire ou pour glacer.

Sirop violat.

Sur un quarteron de violettes épluchées que vous mettrez dans une terrine, versez dessus un demi-setier d'eau bouillante, mettez quelque chose de propre sur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau, couvrez-les & les mettez sur de la cendre chaude pendant deux heures, ensuite vous passez les violettes au travers d'un linge que vous pressez fort pour faire sortir l'eau ; cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte : si vous en avez une pinte, vous mettrez deux livres & demie de sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau ; faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau & les mettant dans le sucre vous les retrempez dans l'eau, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net ; alors vous y versez votre eau de violettes. Ayez grand soin que votre sirop ne bouille pas ; quand ils seront bien incorporés ensemble, mettez le sirop dans

une terrine, couvrez la terrine & la mettez sur une cendre chaude pendant trois jours, que vous entretiendrez d'une chaleur la plus égale que vous pourrez, sans être trop chaud; vous connoîtrez que le sirop sera fait, en mettant deux doigts dedans, & les retirant de l'un contre l'autre; s'il se forme un fil qui ne se rompt pas, vous le mettrez dans les bouteilles.

Sirop de cerises.

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres & bien saines, ôtez les queues & les noyaux, & les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau, faites les bouillir huit ou dix bouillons & les passez au tamis, mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant sur le sucre, & soufflant après au travers des trous il en sorte des étincelles de sucre : vous y mettrez tout de suite le jus de cerises, faites les bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'elles aient pris la consistance d'un sirop fort.

Sirop d'abricots.

Suivant le temps que vous voulez garder les sirops, il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un sirop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruit : pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux, coupez aussi les abricots en petits morceaux, mettez deux livres de sucre dans une poêle avec un verre d'eau & le faites cuire comme le précédent sirop de cerises, mettez-y les abricots avec les noyaux, faites-les cuire ensemble à moyen feu, jusqu'à ce que prenant du sirop avec un doigt que vous touchez contre un autre, il se forme un fil en les ouvrant qui se soutienne un peu sans se rompre; alors vous les passez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre sirop de cette façon : après avoir coupé les abricots & les noyaux comme il a été dit, mettez-les sur le feu avec un verre

d'eau, faites-les bouillir jufqu'à ce qu'ils foient en marmelade, paffez-les dans un tamis pour en paffer tout le jus en l'exprimant fort, laiffez-les repofer & les paffez dans une ferviette; vous mettrez enfuite ce jus dans le fucre pour le faire bouillir jufqu'à la confiftance d'un firop fort, en faifant le même effai qu'à la façon précédente.

Sirop de mûres.

Prenez deux cents de belles mûres bien noires, mettez-les fur le feu avec un grand verre d'eau, faites-leur faire cinq ou fix bouillons jufqu'à ce qu'elles aient rendu tout le jus & le paffez dans un tamis, laiffez-le repofer & le repaffez une feconde fois dans un tamis plus ferré, prenez deux livres de fucre que vous mettez fur le feu avec un demi-fetier d'eau, faites-le bouillir & écumer; continuez de le faire bouillir jufqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau & les mettant dans le fucre, vous les retrempez dans l'eau fraîche, que le fucre qui vous refte dans les doigts fe caffe net, mettez-y votre eau de mûres, faites chauffer jufqu'à ce qu'elle foit incorporée avec le fucre; ayez attention qu'elle ne bouille point, vous le mettrez après dans une terrine bien couverte pour le mettre fur la cendre chaude pendant trois jours, & l'entretiendrez d'une chaleur égale le plus que vous pourrez fans être brûlante, vous connoîtrez qu'il eft à fon point, lorfqu'en prenant du firop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, & les ouvrant tous les deux, il fe forme un fil qui ne fe rompt pas aifément, vous le mettrez dans des bouteilles, & ne le boucherez que quand il fera tout-à-fait froid.

Sirop de verjus.

Prenez deux livres de caffonade que vous mettrez fur le feu avec un demi fetier d'eau, faites bouillir & écumer: continuez de la faire bouillir jufqu'à ce que trempant l'écumoire dans la caffonade, la fecouant deffus, vous foufflez au travers des trous, il en doit fortir du fucre qui s'envole comme des étincelles, mettez-y du verjus préparé de cette façon: prenez deux livres de verjus bien verd & gros, ôtez-en les grappes & les

pilez, exprimez-en le jus en le passant dans un tamis serré, laissez-le reposer & le tirez au clair, mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en sirop fort, ce que vous connoîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

Sirop de coins.

Prenez une douzaine de coins très-mûrs, ôtez-en les cœurs & les peaux, pilez la chair & la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras, par ce moyen vous en tirerez tout le jus : laissez reposer ce jus & le tirez au clair ; sur un demi-setier, vous prendrez une livre de cassonade que vous ferez cuire de la même façon que celle de sirop de verjus, quand votre cassonade aura son degré de cuisson vous y mettrez le jus de coins que vous ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop ait la même consistance que le précédent.

Sirop de guimauve.

Faites cuire une livre de cassonade de la même façon que celle pour le sirop de verjus, ensuite vous y mettez une eau de guimauve faite de cette façon : faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racine de guimauve hachée, après l'avoir ratissée & lavée, laissez-la bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts, ensuite vous la mettrez dans un torchon pour la tordre à force de bras, laissez-la reposer & la tirez au clair, prenez-en le plus clair pour le mettre dans la cassonade, & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un sirop fort comme les précédents.

Sirop de pommes.

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien saines, coupez-les en tranches les plus minces que vous pourrez, & les faites cuire avec un demi-setier d'eau ; quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort & en exprimer tout le jus, laissez reposer ce jus & le tirez au clair ; sur un demi-setier vous ferez cuire une livre de sucre de la

même façon que celui pour le ſirop de ceriſes ; quand il ſera à ſon point de cuiſſon, mettez-y votre jus de pommes & les faites bouillir enſemble juſqu'à ce que prenant du ſirop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre & les ouvrant tous les deux il ſe forme un fil qui ne ſe rompe pas aiſément.

Sirop de citron.

Le ſirop de citron ne ſe fait ordinairement que lorſqu'on veut s'en ſervir; pour cet effet, vous mettez une demi-livre de ſucre dans une poële avec un petit verre d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que prenant du ſucre avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, vous les ouvrez tous les deux, il ſe forme un fil qui ſe rompe & forme une goutte ſur le doigt, alors vous y mettez le jus d'un petit citron, faites faire encore quelques bouillons, & vous en ſervez.

Sirop de capillaire.

Prenez une once de feuilles de capillaire, mettez-les dans une chopine d'eau bouillante & les retirez dans le moment pour les mettre infuſer au moins douze heures ſur la cendre chaude, & les paſſez dans un tamis, enſuite vous les mettrez dans un ſucre préparé de cette façon : mettez une livre de ſucre dans une poële avec un bon verre d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche & enſuite dans le ſucre, & les retrempant promptement à l'eau fraîche, le ſucre qui reſte à vos doigts ſe caſſe net, mettez-y votre eau de capillaire ſans les faire bouillir ; vous les ôterez auſſi-tôt qu'ils ſeront mêlés enſemble pour les mettre dans une terrine que vous couvrez & mettez ſur de la cendre chaude, que vous entretiendrez d'une chaleur égale ſans être brûlante pendant trois jours, vous connoîtrez que le ſirop ſera fait, lorſqu'en prenant de ce ſirop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux il ſe forme un fil qui ne ſe rompt pas aiſément, vous le mettrez dans les bouteilles, & ne les boucherez que lorſqu'elles ſeront tout-à-fait froides.

Sirop d'orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de sirop, vous vous réglerez sur la dose qui va être marquée ; sur une demi-livre d'amandes douces, vous y mettrez deux onces de graines des quatre semences froides, & une demi-once d'amandes ameres, mettez les amandes dans de l'eau bouillante & les retirez du feu, vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement, & à mesure que vous ôtez les peaux, jettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter pour les mettre dans un mortier avec les semences froides, pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient très-fines ; & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettrez de temps en temps une demi-cuillerée à bouche d'eau ; ensuite vous les délayez dans un bon demi-setier d'eau tiede, mettez-les sur la cendre chaude pour les faire infuser pendant trois heures, passez les dans une serviette ouvrée, en les bourrant avec une cuiller de bois pour faire sortir toute l'expression des amandes ; ensuite vous prenez une livre de sucre que vous faites cuire comme celui du sirop de capillaire, & le finissez de la même façon sur de la cendre chaude.

Sirop de coquelicot.

Le coquelicot est une fleur qui vient dans les bleds dont on fait un sirop qui est bon pour le rhume : prenez-en une demi-livre que vous mettrez dans une terrine, & versez dessus une chopine d'eau bouillante, laissez le infuser pendant vingt-quatre heures sur de la cendre chaude ; ensuite vous le ferez bouillir deux bouillons, & le passerez dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc, mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites-le bouillir & bien écumer, mettez-y après votre eau de coquelicot & les faites bouillir ensemble jusqu'à la consistance d'un sirop, que vous connoîtrez en prenant avec le doigt, & l'appuyant contre l'autre il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément, le sirop de fleurs de pêches se fait de la même façon.

Sirop de choux rouges pour fortifier la poitrine.

Coupez & lavez un gros chou rouge, mettez-le dans une marmite avec de l'eau pour le faire cuire trois ou quatre heures, & qu'il ne reste tout au plus qu'une chopine d'eau, passez le chou dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc, laissez-le reposer & le tirez au clair, prenez une livre de miel de Narbonne que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau, faites-le bouillir en l'écumant souvent; lorsque le miel sera bien clair, mettez-y votre eau de chou pour les faire bouillir ensemble jusqu'à la consistance du sirop précédent.



DES CONSERVES.

Conserve de violettes.

PRenez une feuille de papier blanc que vous laissez en double, & la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme si vous vouliez faire une caisse; ayez une livre de sucre que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & la secouant d'un revers de main il s'éleve en l'air de longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous l'ôtez du feu, & quand il sera à demi-froid, vous y mettrez des violettes préparées de cette façon: prenez deux onces de violettes épluchées que vous pilez très fin dans un petit mortier, délayez-les bien avec le sucre en les remuant promptement avec une cuiller de bois ou une spatule sans les remettre au feu; & les versez tout de suite dans le moule de papier; quand elles seront presque froides vous passerez le couteau par dessus en marquant des façons en carré ou en long, & quand elles seront tout-à-fait froides, vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en servir.

Conserve de groseilles.

Prenez une livre de groseilles rouges, ôtez-en les grappes & les mettez sur le feu avec un verre d'eau, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau, passez-les dans un tamis en les pressant fort & qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, mettez-y tout ce que vous aurez passé sur le feu & le faites réduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse, mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, ensuite dans le sucre, & les remuant dans de l'eau, le sucre qui reste dans vos doigts se casse net, ôtez-le du feu, & y mettez votre marmelade de groseilles, remuez-les ensemble jusqu'à ce que vous voyez qu'il se forme une petite glace dessus, dressez-la dans un moule de papier comme celle de violettes.

Conserve de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, & vous y mettrez des framboises préparées de cette façon : écrasez & passez au tamis une livre de framboises avec deux onces de groseilles rouges, le tout épluché, & mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poële sur le feu pour le faire dessécher, vous les mettrez après dans le sucre, & finirez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de cerises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, prenez une livre de belles cerises, ôtez-en les queues & les noyaux, mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau, ensuite vous les passez dans un tamis en la pressant fort pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher : finissez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de fleurs d'oranges.

Mettez une livre de sucre dans une poële avec un grand verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de

de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, & la secouant d'un revers de main, il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre; ensuite vous l'ôtez du feu & y mettez des fleurs d'oranges préparées de cette façon : prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'oranges bien blanches, coupez-les de quelques coups de couteau & les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron, mettez-les dans le sucre & les remuez sans être sur le feu jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poële; alors vous les versez tout de suite dans le moule de papier comme les précédentes.

Conserve d'abricots.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes : quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de marmelade d'abricots faite de cette façon : prenez quinze ou dix-huit abricots suivant leur grosseur, qui ne soient pas tout-à-fait mûrs, ôtez-en les noyaux & les peaux, coupez-les par morceaux & les faites cuire avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien desséchée & épaisse, mettez-la dans le sucre, & finissez la conserve comme celle de groseilles.

Conserve de pêches.

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots.

Conserve de verjus.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes; quand il sera à son point de cuisson vous l'ôtez du feu & le remuez environ deux minutes, & ensuite vous y mettez une marmelade de verjus faite de cette façon : prenez une livre de verjus mûr; ôtez-en la grappe & le mettez sur le feu pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit en marmelade, & le mettez dans un tamis pour le presser fort jusqu'à ce qu'il ne reste dans le tamis que les peaux & les pepins, remettez la marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, vous la mettez dans le sucre & les remuez bien ensemble jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poële,

versez-la tout de suite dans le moule comme celle de violettes.

Conserve de guimauve.

Coupez en très petits morceaux environ une livre de guimauve après l'avoir ratissée & lavée, faites-la cuire dans un pot avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade, passez-la dans un tamis en la pressant fort, remettez sur le feu ce que vous avez passé, remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles, mettez-y de la marmelade & la remuez jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poële; versez-la dans le moule comme les précédentes.

Conserve de raisins.

Ordinairement pour toutes sortes de confitures de raisins l'on prend du muscat parce qu'il est le meilleur; prenez une livre & demie de raisins, ôtez-en les grappes, mettez-les sur le feu pour les faire crever, ensuite vous le passez à force dans un tamis jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux & les pepins dans le tamis, mettez tout ce que vous avez passé sur le feu, & les faites dessécher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse; faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles; quand il est à son point de cuisson, mettez-y la marmelade & la finissez de même.

Conserve d'oranges.

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de sucre dans une poële avec un demi-verre d'eau; faites-le bouillir sans l'écumer jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous il en sorte de grandes étincelles de sucre, ôtez-le du feu; quand il sera à moitié froid vous aurez tout prêt l'écorce d'une orange douce rapée très-fin que vous mettrez dedans & la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, vous verserez la conserve dans le moule. *Celles de citron & de bigarade* se font de même.

Conſerve de café & de chocolat.

Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dans le ſucre & ſoufflant au travers des trous il en ſorte de petites étincelles de ſucre, ôtez-le du feu & le laiſſez un peu refroidir, mettez-y une once de café moulu & les remuez enſemble, quand ils ſeront bien mêlés vous verſerez votre conſerve dans le moule. *La conſerve de chocolat* ſe fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat rapé très-fin pour une livre de ſucre.

Pâtes d'amandes pour faire de l'orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces que vous émonderez, en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude, vous ôterez la peau de deſſus & après vous les ferez bien piler, en y mettant de temps en temps un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile.

Quand elles ſeront bien pilées, vous y mettrez une demi-livre de ſucre auſſi pilé, vous ferez une pâte du tout pour vous en ſervir quand vous jugerez à propos.

Cette pâte ſe garde ſix mois & près d'un an.

Quand vous voudrez vous en ſervir vous en prendrez un morceau gros comme un œuf que vous délayerez dans trois demi-ſetiers d'eau, que vous paſſerez dans une ſerviette.

Des gâteaux de fleurs d'oranges.

Faites un moule de papier avec une feuille de papier blanc que vous laiſſez en double, & la pliez tout autour en faiſant un bord de la hauteur de deux doigts, comme ſi vous vouliez faire une caiſſe; vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux de moyenne grandeur, mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que rempant l'écumoire dans le ſucre & ſoufflant au travers des trous il s'envole de grandes étincelles qui ſe tiennent l'une à l'autre, mettez-y tout de ſuite un quarteron de feuilles de fleurs d'orange & les

faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au point qu'il étoit, quand vous avez mis les fleurs d'oranges ; alors vous les retirez du feu & les remuez promptement avec une spatule en frottant tout autour de la poële & au milieu, jusqu'à ce que vous voyez que le sucre commence à monter ; vous y jettez promptement un peu de sucre fin délayé avec du blanc d'œufs pas plus clair qu'une crême double, que vous avez tout prêt, remuez promptement & versez votre gâteau dans le moule, tenez le cul de la poële sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela empêche qu'il ne tombe. Les gâteaux de violettes se font de la même façon, à cette différence que pour un quarteron de violettes il ne faut que trois quarterons de sucre : les gâteaux de fleurs d'oranges grillées se font de même, à cette différence que vous faites griller les fleurs d'oranges avec un peu de sucre fin avant que de les mettre dans l'autre sucre.

Biscuits ordinaires.

Suivant la grosseur & la quantité de biscuits que vous voulez faire, vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée ; prenez huit œufs que vous mettrez dans une balance & autant pesant de sucre de l'autre côté, pesez aussi la farine en mettant la pesanteur de quatre œufs, & la mettez ensuite sur une assiette ; cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, & les jaunes dans une autre terrine avec le sucre, & un peu d'écorce de citron verd haché très-fin, battez bien les jaunes avec le sucre pendant une demi-heure, ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mêlez-les avec le sucre, ensuite vous y mêlerez peu-à-peu & légérement la farine, en remuant toujours votre composition de biscuits, vous avez des moules de fer-blanc ou de papier qui sont tout prêts & bien beurrés en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte, ne les emplissez qu'un peu plus de moitié, jettez du sucre fin pardessus & les faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure, quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirez des moules quand ils sont à demi-froids.

Biſcuits à la cuiller.

Ils ſe font de la même façon que les précédents, à cette différence que la peſanteur de quatre œufs eſt ſuffiſante, vous ne les mettez point dans les moules ; lorſque votre pâte eſt faite vous en prenez une cuillerée pour chaque biſcuit & les couchez en long ſur des feuilles de papier blanc, après avoir jetté du ſucre fin deſſus, vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédents, & quand ils ſont cuits vous les enlevez tout de ſuite de deſſus le papier avec un couteau.

Biſcuits à la liqueur.

Mettez cinq œufs dans une balance & autant peſant de ſucre fin de l'autre côté, ôtez le ſucre & peſez autant de farine, mettez le ſucre dans une terrine avec de l'écorce de citron verd haché & de la fleur d'orange pralinée & hachée, & les cinq jaunes d'œufs ; battez le tout enſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien mêlé avec les jaunes, après vous y mettrez la farine & les battrez encore enſemble, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part juſqu'à ce qu'ils ſoient montés en neige, que vous les mêlez avec le ſucre & la farine, pour les dreſſer. Vous avez tout prêt deux feuilles de papier blanc que vous pliez en long en façon de rigole, de la largeur & hauteur d'un doigt, enſuite vous mettrez deux cuillerées de votre biſcuit dans chaque rigole, jettez-y du ſucre fin pardeſſus & les faites cuire dans un four doux ; quand ils ſeront de belle couleur vous les enlevez du papier pour les mettre ſur un tamis & les garder le temps que vous voulez dans un endroit ſec ; ils ſont excellents pour tremper dans les liqueurs.

Biſcuits légers.

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée & de l'écorce de citron verd, le tout haché très-fin, mettez-y auſſi trois quarterons de ſucre bien fin, battez le tout enſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien mêlé avec les jaunes & un peu liquide ; enſuite vous fouettez les blancs des dix œufs ; quand ils ſont bien montés en neige,

vous les mêlez avec le ſucre, mettez-y enſuite ſix onces de farine que vous jettez légérement peu à peu & remuez à meſure avec le fouet ; dreſſez-les dans des moules beurrés, ſaupoudrez-les de ſucre fin, & les faites cuire dans un four doux.

Biſcuits de confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une bonne pincée de fleurs d'orange pralinées, enſuite vous y mettrez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de ſucre fin, quatre jaunes d'œufs frais, mettez les blancs à part, mêlez le tout enſemble, & le paſſez dans un tamis en le preſſant avec une cuiller juſqu'à ce qu'il ne reſte plus rien dans le tamis, après vous y mettrez les quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlerez avec le reſte ; dreſſez les biſcuits en long ſur du papier blanc comme ceux à la cuiller, jettez un peu de ſucre fin deſſus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux.

Biſcuits de chocolat.

Prenez ſix œufs frais, caſſez en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine & les blancs dans une autre, mettez avec les jaunes une once & demie de chocolat écraſé très-fin, avec ſix onces de ſucre fin, battez le tout enſemble plus d'un quart d'heure, enſuite vous y mettrez les blancs d'œufs fouettés ; après qu'ils ſeront bien mêlés, vous jettez peu à peu, en remuant toujours, ſix onces de farine ; dreſſez vos biſcuits de la même façon que ceux à la cuiller ſur du papier blanc, ou ſi vous voulez dans de petits moules de papier beurré légérement en dedans, jettez un peu de ſucre fin par-deſſus pour les glacer ; faites-les cuire comme les précédents.

Biſcuits d'amandes.

L'on en fait de deux ſortes, d'amandes ameres & d'amandes douces : ces derniers ſe font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez & pilez très-fin dans un mortier, & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile vous y mettrez de temps en temps une

pincée de ſucre fin, enſuite vous les battez pendant un quart d'heure avec une once de farine; trois jaunes d'œufs & quatre onces de ſucre fin; fouettez quatre blancs d'œufs & les mêlez avec le reſte de votre compoſition : vous avez des moules de papier faits en caiſſes, de grandeur, en carré, de deux doigts, beurrez-les légérement en dedans & y dreſſez vos biſcuits, jettez pardeſſus du ſucre fin mêlé de moitié de farine, faites cuire dans un four très-doux; quand ils feront d'une belle couleur vous les ôterez du papier pendant qu'ils ſont chauds.

Ceux d'amandes ameres ſe font de la même façon, à cette différence que pour deux onces d'amandes ameres il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez ſur cette doſe pour en faire la quantité que vous voudrez, en mettant tout le reſte à proportion, comme il eſt dit pour les amandes douces.

Biſcuits d'avelines.

Ils ſe font auſſi de la même façon que ceux d'amandes douces.

Biſcuits a la ſaint Cloud.

Prenez deux onces de farine de riz paſſée au tamis fin, que vous mettez dans une terrine avec demi-livre de ſucre fin, quatre jaunes d'œufs, une pincée de citron verd haché très-fin, battez le tout enſemble un quart d'heure; enſuite vous y mettrez huit blancs d'œufs fouettés, dreſſez vos biſcuits dans de petits moules de papier beurrés en dedans; faites-les cuire dans un four doux : quand ils feront d'une belle couleur dorée, vous les ôterez des moules pendant qu'ils ſont chauds, couvrez par-tout le deſſus avec une glace faite de cette façon : mettez ſur une aſſiette de terre ou de faïance la moitié d'un blanc d'œuf avec deux cuillerées de ſucre très-fin, battez-les bien enſemble avec une cuiller de bois, & pour bien blanchir votre glace vous y mettrez de temps en temps quelques gouttes de citron; quand elle ſera bien blanche, vous la mettrez ſur les biſcuits, & les remettrez un inſtant dans le four pour la faire ſécher.

DES CREMES DE DESSERT, ET FROMAGE A LA CREME.

Crême de fraises.

PRenez environ plein un demi-ſetier de fraiſes épluchées, lavées & égouttées que vous pilez dans un mortier ; faites bouillir trois demi-ſetiers de crême avec un demi-ſetier de lait & du ſucre, laiſſez-les bouillir & réduire à moitié, laiſſez un peu refroidir & y mettez vos fraiſes pour les délayer enſemble ; délayez auſſi gros comme un grain à café de préſure que vous mettrez dans la crême quand elle ne ſera plus que tiede, paſſez-la tout de ſuite dans un tamis & la mettez dans un compotier qui puiſſe aller ſur de la cendre chaude ſans ſe caſſer, mettez votre compotier ſur un peu de cendre chaude, couvrez-le d'un couvercle & un peu de cendre chaude deſſus, quand elle ſera priſe vous la mettrez dans un endroit frais ou ſur de la glace juſqu'à ce que vous ſerviez.

Crême de framboiſes

Elle ſe fait de la même façon que celle de fraiſes, à cette différence qu'en retirant la crême du feu quand elle eſt aſſez réduite, vous y mettrez deux jaunes d'œufs frais, que vous délayez auparavant avec deux cuillerées de crême, remettez un inſtant ſur le feu en remuant la crême ſeulement pour faire cuire les œufs ſans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne, enſuite vous finirez comme la précédente.

Crême fouettée.

Prenez une pinte de bonne crême, mettez-la dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée hachée très-fin, un demi-quarteron de ſucre fin, gros comme une noiſette de gomme adragante pulvériſée, fouettez votre crême, & à meſure qu'elle mouſſe vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre ſur un tamis où il y a un plat deſſous pour en recevoir ce qui en dégoutte ; vous continuez à fouetter la crême juſqu'à ce qu'il ne vous en reſte pas dans la terrine, & ſi vous n'en avez pas

assez vous prendrez celle qui a dégoutté du tamis, que vous fouetterez encore, dressez votre crême dans un compotier. Il y en a qui la garnissent de citrons confits, coupés en filets, elle se sert plus communément dans son naturel : ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron verd haché très-fin dans la crême avant de la fouetter, pour lors il n'est point besoin de la piquer de citrons confits, elle se dresse dans le compotier en forme d'un dôme, & pour changer, vous pouvez la dresser en forme de plusieurs petits rochers.

Crême à la Portugaise.

Prenez une chopine de bonne crême, mettez-y une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranges avec un bon demi-quarteron de sucre, deux œufs jaunes & blancs, fouettez le tout ensemble jusqu'à ce que votre crême soit épaisse, mettez le tout dans un compotier d'argent, & faites prendre votre crême sur une cendre chaude, couverte d'un couvercle de tourtiere avec un peu de feu dessus ; quand elle sera prise vous la mettrez rafraîchir sur la glace ou dans un endroit frais jusqu'à ce que vous serviez.

Crême fouettée de fraises & framboises.

Fouettez trois demi-setiers de crême double, à mesure qu'elle mousse vous la levez avec une écumoire pour la mettre dans un tamis sous lequel il y a un plat pour recevoir ce qui égoutte ; lorsque vous avez tout fouetté, prenez deux poignées de fraises ou framboises bien épluchées, passez-les dans un tamis en les pressant à force, mettez-y deux onces de sucre fin que vous mêlez avec les fraises ou framboises ; ensuite vous mêlez le tout ensemble en le fouettant avec la crême un instant avant que de servir & le dressez ensuite dans le compotier.

Crême à la reine.

Prerez une pinte de crême que vous mettez sur le feu avec deux onces de sucre, faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié, en l'ôtant du feu vous y mettrez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, deux blancs d'œufs fouettés, remuez-la un

moment sur le feu avec le fouet, aussi-tôt que les blancs d'œufs seront cuits vous la dressez dans le compotier, & la serez rafraîchir avant que de servir.

Fromage naturel à la crême.

Prenez une chopine de bon lait que vous faites tiédir sur le feu, mettez-y en remuant le lait, gros comme un pois de bonne présure que vous délayez avec du même lait, faites prendre votre caillé sur un peu de cendres en le couvrant & mettant un peu de cendres chaudes sur le couvercle; quand il est pris vous mettez le caillé dans un petit panier d'osier fait pour ces petits fromages, quand il est bien égoutté vous le pressez dans le compotier & le servez avec de bonne crême & du sucre fin dessus.

Fromage fouetté.

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron verd, & le mettez dans une terrine avec trois demi-setiers de bonne crême bien épaisse, & gros comme un pois de gomme adragante en poudre, fouettez votre crême, à mesure que la mousse est épaisse, vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'osier, si le panier n'est pas bien serré il faut mettre dans le fond un morceau de mousseline ou quelqu'autre linge clair; lorsque la crême est toute fouettée vous laissez égoutter le fromage jusqu'à ce que vous serviez, vous le renversez dans un compotier & jettez du sucre fin dessus.

Fromage à la princesse.

Mettez sur le feu une chopine de crême avec une pinte de lait, deux grains de sel, une écorce de citron verd rapée, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de sucre, faites bouillir ensemble & réduire à moitié, ôtez-la du feu, quand elle sera tiede vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois de présure délayée avec une cuillerée d'eau, passez la crême au tamis & la remettez sur de la cendre chaude; quand elle sera prise en caillé, mettez-la dans un petit panier d'osier pour faire égoutter & prendre la forme d'un fromage; ensuite vous la renversez dans un compotier ou sur une assiette.

Fromage à le Montmorency.

Mettez ſur le feu une chopine de crême avec deux onces de ſucre ; quand elle bouillira, vous l'ôtez pour la faire refroidir ; enſuite vous y mettez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, fouettez la crême avec un fouet d'oſier, & à meſure que la mouſſe eſt un peu épaiſſe vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin, continuez de fouetter juſqu'à ce que vous n'ayez plus de crême; laiſſez égoutter le fromage & ſervez dans un compotier ou ſur une aſſiette.

Fromage à la glace à la bourgeoiſe.

Prenez une chopine de crême double ſi vous voulez, ou d'autre qui ſoit bonne, un demi-ſetier de lait, un jaune d'œufs, trois quarterons de ſucre, faites-lui faire cinq ou ſix bouillons & le retirez du feu, vous y mettrez enſuite quelques eſſences, comme fleurs d'orange, bergamotte, lime douce ou citron, & le mettez après dans votre moule de ſer-blanc & le faites prendre à la glace, vous mettrez votre moule dans un petit ſeau proportionné au moule, après avoir mis dans le fond du ſeau de la glace bien pilée, une poignée de ſel ou ſalpêtre, vous continuerez à mettre autour du moule juſqu'en haut, de la glace & du ſalpêtre.

Quand votre fromage eſt glacé & que vous êtes prêt à ſervir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron, vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher, & le dreſſerez dans la jatte, il faut le manger dans le moment.

Cannellon de crême à la glace.

Les cannellons ſe font de la même façon que les fromages à la glace ; ce qui en fait la différence, ce ſont les moules dans quoi vous les faites glacer.

Glaces de toutes ſortes.

En hiver vous vous ſervez de ſirops d'hiver comme ils ſont expliqué, page 344, & en été vous prenez des eaux d'été comme il eſt dit, ci-deſſus, vous mettez de ces eaux dans des moules à glace, & à meſure qu'elles

se glaceront, vous aurez soin de les remuer de temps en temps.

Quand elles seront prises, vous les servirez dans les gobelets.

Quand vous voudrez servir des glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir affaire.

Massepains.

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler, après les avoir échaudées & émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant, vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur d'oranges confite & pilée : quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, & les faites dessécher sur le feu, vous les mettez ensuite sur une table & les maniez avec du sucre fin; mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains, vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telles figures que vous voulez : vous avez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, & y mêlez avec du citron verd haché; vous trempez dedans les massepains & les mettez après dans du sucre fin autant qu'ils peuvent en prendre, dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettez sur des feuilles de cuivre, & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sûrs du four, mettez un peu de pâte sur une carte, si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

Gaufres.

Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez, & les délayerez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleurs d'orange, & du sucre fin, délayez le tout ensemble & y mettez ensuite un peu plus de demi-setier de crême, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide; quand votre pâte est prête vous faites chauffer le gaufretier sur un fourneau, & le frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gaufres de tenir, quand votre gaufretier est chaud, vous y mettez de cette pâte dedans, une pleine cuiller

à bouche, cela suffit, refermez votre gaufretier, & le remettez sur le feu; quand elle sera cuite d'un côté vous la retournerez de l'autre, & la retirez ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois, courbez les toutes chaudes, & quand elles seront toutes faites, mettez-les dans un lieu sec jusqu'à ce que vous les serviez.

Vous pouvez les garder plusieurs jours; si vous les tenez dans une étuve, elles ne s'amolliront pas.

Poires séchées à la façon de Rheims.

La poire de rousselet est celle que l'on prend ordinairement pour faire sécher à la façon de Rheims; l'on fait aussi la même chose pour celle de doyenné, parce qu'elle est bonne; comme elle ne se conserve pas long-temps, par ce moyen on la conserve tant que l'on veut. Pelez les poires du haut en bas, ramassez un peu la queue & en coupez le petit bout, jettez-les à mesure dans l'eau fraîche; & ensuite faites les bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, vous les retirez à mesure avec l'écumoire pour les jeter dans l'eau fraîche; quand elles seront égouttées, sur un demi-cent de poires que vous aurez, mettez une livre de sucre dans deux pintes d'eau; quand il sera fondu vous y mettrez les poires pour les y laisser deux heures, ensuite vous les dressez sur des clayons la queue en haut, pour les mettre passer la nuit dans un four d'une chaleur douce comme quand on a tiré le pain; le lendemain vous retrempez les poires dans le sucre & les remettez de la même façon dans le four, ce que vous continuerez pendant quatre jours, & la derniere fois vous ne les retirerez que quand elles sont tout-à-fait séches; on les conserve dans un endroit sec autant que l'on veut.

Tablette de réglisse pour le rhume.

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de riviere avec une livre de réglisse verte ratissée & coupée par très-petits morceaux, deux poignées d'orge, quatre pommes de reinettes, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant quatre ou cinq heures, jusqu'à ce que cela soit bien cuit & réduit à moins de chopine

d'eau, ensuite vous écrasez bien le tout ensemble pour en passer à force de bras le plus que vous pourrez au travers d'un tamis; mettez dans ce que vous aurez passé une livre de sucre clarifié, & deux onces de gomme adragante fondue; faites dessécher cette composition sur le feu, en la remuant toujours avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts, alors vous la renversez sur des ardoises ou feuilles de cuivre frottées avec un peu d'huile, quand elle sera froide vous la couperez par tablettes pour les mettre sécher dans un endroit un peu chaud.

Fruits secs sans être confits.

Les fruits séchés au naturel sont d'un grand secours pour ceux qui sont à la campagne & qui en ont beaucoup dans leurs jardins, pour le mettre à profit, voici la façon de les faire sécher.

Prenez des cerises bien mûres, & qu'elles ne soient point tournées, arrangez-les sur des claies sans les entasser les unes sur les autres, vous laisserez les queues & les mettez sécher dans le four d'une chaleur douce, comme celle où l'on vient de tirer le pain, vous les laisserez tant que le four aura de chaleur, vous les tirerez après pour les retourner, & les remettrez encore au four avec la même chaleur jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez seches, vous les laisserez refroidir pour les lier en petits bouquets, & les serrerez dans un lieu sec.

Les prunes se séchent de la même façon: il faut les cueillir très-mûres, celles qui tombent d'elles-mêmes sont meilleures, parce qu'elles ont plus de chair & sont d'un meilleur goût.

Les pêches se séchent comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées, vous les fendez par le milieu & en ôtez le noyau: quand elles sont à moitié seches, vous les mettez sur une table bien propre, & les aplatissez pour qu'elles sechent également; vous les remettez après au four jusqu'à ce qu'elles soient seches.

Les abricots se font de la même façon, à la reserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les poires se séchent pelées & sans les peler ; la premiere façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettrez avec les poires dans un chauderon plein d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amollir, vous aurez soin en les pelant de leur laisser les quenes, & vous les ferez ensuite sécher au four de la même façon que les prunes.

Confiture de campagne.

Prenez du vin doux appellé mou, vous ne pouvez le prendre trop doux, vous en prendrez un seau plus ou moins suivant la quantité que vous voulez faire de confiture, mettez-le dedans une chaudiere, faites-le bouillir sur un feu toujours clair, faites-le réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance, & puisse confire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes, ou coins, faites-le cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit un peu amolli, vous le pelerez ensuite, & le mettrez dans votre sirop de vin doux, & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, & vous aurez soin de bien écumer, vous connoîtrez sa cuisson, quand vous mettrez du sirop sur une assiette ; si vous le voyez demeurer en rubis, & qu'il ne coule point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture, vous la mettrez dans les pots, & la couvrirez quand elle sera froide.

Il est indifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

Confiture au cidre.

Vous prendrez du cidre de poires fait sans eau pour faire cette confiture, celui de pommes n'est point assez doux, vous le faites réduire aux deux tiers avant que d'y mettre votre fruit ; vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celles du vin doux.

Confitures au miel.

Vous choisirez le plus beau miel que vous pourrez avoir, & vous vous en servirez avec la même dose que pour le sucre, parce que toutes les confitures qui sont

expliquées ci-devant pour le ſucre, ſe peuvent faire au miel.

Voici la façon de s'en ſervir & de le clarifier. Mettez-le dans une poële ſur un fourneau; quand il bout, il faut le bien écumer, c'eſt un de ces principaux points pour ſa beauté; vous connoîtrez ſa cuiſſon, en mettant deſſus un œuf de poule; s'il enfonce, ſa cuiſſon eſt imparfaite; s'il flotte, c'eſt ſigne qu'il eſt cuit, & vous pouvez vous en ſervir pour confire toutes ſortes de fruits avec la même façon que vous faites pour le ſucre.

Faites attention que le miel eſt ſujet à ſe brûler, & qu'il faut le faire cuire à petit feu, & avoir ſoin de le remuer ſouvent avec une ſpatule de bois.

Comment faire le raiſinet.

Prenez la quantité de raiſins que vous jugerez à propos; vous les égrénerez enſuite & les preſſerez à meſure dans le chauderon où vous devez les faire cuire, mettez-les ſur un feu clair, & à meſure qu'ils bouillent, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez avec une écumoire, laiſſez-les réduire au tiers, & vous aurez ſoin de diminuer le feu à meſure qu'ils s'épaiſſiſſent, remuez-les ſouvent avec une ſpatule de bois à meſure qu'ils s'épaiſſiſſent, de crainte qu'ils ne brûlent, vous les retirerez enſuite pour les paſſer au travers d'un linge blanc en les preſſant bien fort avec les mains; cela fait, remettez-les ſur le feu pour leur faire faire quelqu s bouillons en les tournant continuellement juſqu'à ce qu'ils aient pris aſſez de conſiſtance, vous les retirerez du feu pour les mettre tout de ſuite dans des terrines.

Quand il ſera à demi-froid, vous les mettrez dans les pots; il faut laiſſer les pots découverts cinq ou ſix jours, & les couvrir de papier en viſitant de temps en temps votre raiſinet; ſi le papier ſe moiſit, vous l'ôterez & en remettrez d'autre, vous continuerez ce ſoin juſqu'à ce que toute l'humidité en ſoit évaporée, alors il ne ſe gâte plus, s'il eſt bien cuit, ſinon on le fait recuire un peu pour enſuite le couvrir à ſorfait.

FIN.

TABLE DES MATIERES.

CHAPITRE PREMIER.

CHAPITRE II.

DE LA DISSECTION DES VIANDES.

CHAPITRE III.

CHAPITRE IV.

CHAPITRE V.

CHAPTIRE VI.

CHAPITRE VII.

CHAPITRE VIII.

CHAPITRE IX.

CHAPITRE X.

CHAPITRE XI.

CHAPITRE XII.

CHAPITRE XIII.

DES CRÊMES.

DES BEIGNETS.

DES ROTIES.

CHAPITRE XIV.

CHAPITRE XV.

Des ragoûts.

Différentes sauces bourgeoises.

CHAPITRE XVI.

Toutes sortes du sirops pour l'hiver.

DES CONSERVES.

DES CRÊMES DE DESSERT

ET FROMAGE A LA CREME.

Fin de la Table.



